BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEBRUIKSAANWIJZING
NÁVOD PRO OBSLUHU
KULLANIM KLAVUZU
INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

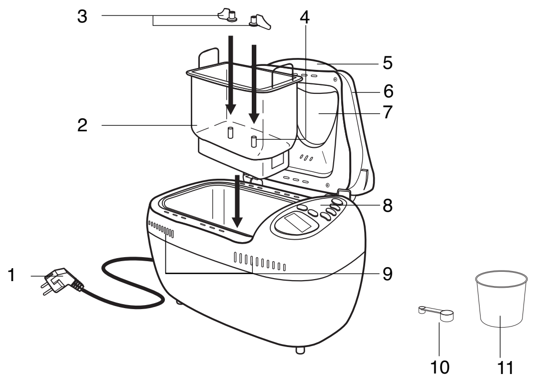


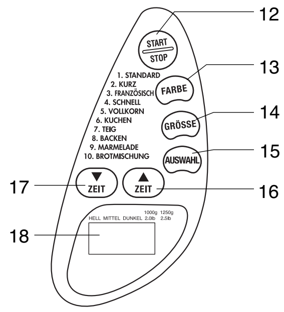
PROFI BACKAUTOMAT
PROFESSIONAL BAKING MACHINE
MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE
PROFESSZIONÁLIS AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ
MACCHINA PROFESSIONALE PER IL PANE
MÁQUINA DE HACER PAN PROFESIONAL
MÁQUINA DE COZER PÃO PROFISSIONAL
PROFESJONALNY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA
PROFESSIONELE BROODBAKMACHINE
PROFI-AUTOMATICKÁ PEKÁRNA CHLEBA
PROFESYONEL EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ
MAŞINĂ PROFESIONALĂ DE COPT
ПРОФЕСИОНАЛНА МАШИНА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБО-БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

BEDIENUNGSANLEITUNG BA123 PROFI BROTBACKAUTOMAT

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

AUFBAU





1. Netzstecker mit Netzkabel
2. Backform
3. Knethaken
4. Antriebsachsen
5. Griff
6. Deckel
7. Sichtfenster
8. Bedienfeld
9. Entlüftungsschlitze
10. Messlöffel
11. Messbecher

Bedienfeld:

12. Taste START/STOP
13. Taste FARBE
14. Taste GRÖSSE
15. Taste AUSWAHL
16. Taste ZEIT ▲
17. Taste ZEIT ▼
18. LCD Anzeige

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. **Es besteht Gefahr durch Stromschlag!**
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, nachdem die mit Zutaten gefüllte Backform in das Gerät eingesetzt wurde. Ein Betrieb ohne Zutaten kann zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- Netzstecker ziehen, bevor die Backform aus dem Gerät genommen wird.
- **Verbrennungsgefahr! Die Backform wird sehr heiß.** Unbedingt Ofenhandschuhe oder Topflappen benutzen, wenn die Backform aus dem Gerät genommen wird. Alle Metallteile abkühlen lassen, bevor diese berührt werden.
- Keine der sich bewegenden Teile berühren!
- Gerät nicht bewegen, wenn es mit Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Während das Gerät in Betrieb ist und kurz danach einen Sicherheitsabstand von 5 cm rund um den Brotbackautomaten frei halten. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs von außen. Aus den Entlüftungsschlitzen heraus kommende Luft wird stark erhitzt.
- Die Bestandteile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden (siehe *REINIGUNG UND PFLEGE*).
- Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden – auch nicht während des Timer-Betriebs.
- Während des Betriebes darf das Gerät nicht abgedeckt werden.
- Auf keinen Fall in der Nähe von leicht entflammbaren Materialen benutzen: Brandgefahr!
- Niemals Nahrungsmittel aus dem Brotbackautomaten entfernen, wenn er noch eingeschaltet ist oder der Netzstecker noch in der Steckdose steckt.
- Sperrige Lebensmittel, Metallfolien, Verpackungen oder ähnliches dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden.

EIGNUNG DES GERÄTES

- Mit diesem Brotbackautomaten
  - ⇒ können Fertigbrotmischungen verarbeitet werden. Die Rezepte sind üblicherweise auf oder in den Verpackungen aufgedruckt.

⇒ kann Brot nach den beigefügten Rezepten gebackt werden. Der Buchhandel bietet Fachbücher zu diesem Thema an. Dieser Brotbackautomat verfügt dabei über die Arbeitsschritte Kneten, Gehen und Backen.

⇒ Teig geknetet werden (z.B. Pasta, Gebäck oder Brötchen)

⇒ Marmelade eingekocht werden.

⇒ Dieser Brotbackautomat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von maximal 1.250 g geeignet. Niemals mehr als diese Menge an Zutaten inkl. Flüssigkeit in die Backform (2) eingeben.

ÜBER BROTBACKAUTOMATEN

- Der wesentlichste Vorteil dieses Brotbackautomaten ist, daß der ganze Vorgang, d.h. Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen innerhalb eines platzsparenden Behälters durchgeführt wird. Dieser Brotbackautomat stellt ganz einfach immer und immer wieder tolle Brote her, sofern sich der Benutzer an die Anleitungen hält und ein paar Grundprinzipien versteht.

ZUBEHÖR

- 2 Knethaken (3)
- 1 Messbecher (11)
- 1 Messlöffel (10)
- Die Mengenangaben von Zucker, Öl und anderen Zutaten dieser Rezepte basieren auf diesem beigefügten metrischen Messlöffel:
  Breites Ende 15ml = Esslöffel
  Schmales Ende 5ml = Teelöffel
- Die Backform (2) muss richtig in das Gerät eingesetzt werden, damit die Antriebszähne einen einwandfreien Kontakt mit den Knetwellen herstellen können. Als nächstes die Knethaken (3) einsetzen. Die Drehrichtung ist dabei unwichtig. Drehen Sie die Knethaken beim Installieren auf der Knetwelle, um sie richtig einzurasten.

BEDIENELEMENTE

- **START/STOP (12):** Startet das Programm. Zum Anhalten des Programms während des Ablaufs diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Danach stellt sich das Gerät automatisch auf Programm 1 zurück.
- **FARBE (13):** Zur Auswahl der Krustenfarbe zwischen hell, mittel und dunkel. Der Pfeil auf der LCD-Anzeige (16) deutet auf die gewählte Farbe. ANMERKUNG: Im BREADMIX-Programm (für fertige Brotmischungen) kann die Krustenfarbe nicht gewählt werden
- **GRÖßE (14):** Wählen Sie zwischen einer Brotlaibgröße von 2lb (ca. 1000g) und 2,5lb (ca. 1250g). Der kleine Pfeil stellt sich dann auf die gewählte Auswahl.
- **AUSWAHL (15):** Hauptauswahltaste. Diese Taste zum Durchlaufen jedes einzelnen Programms drücken.
- **ZEIT ▲ (16):** Zur Auswahl der Zeit (zunehmend)
- **ZEIT ▼ (17):** Zur Auswahl der Zeit (abnehmend)

DIE PROGRAMME

- **STANDARD:** Dies ist das Grundprogramm, das beim Einschalten das Gerät angezeigt wird. Dies ist ein gutes Normalprogramm für Weiß- oder Vollkornbrot. Die meisten Rezepte werden mit diesem Programm hergestellt.
- **KURZ:** Dieses Programm ist kürzer und macht das Brot daher schneller.
  ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich.
- **FRANZÖSISCH:** Dieses Programm dauert etwas länger als das STANDARD-Programm, weil das Brot etwas länger geknetet und länger gehen gelassen wird, damit es die charakteristische luftige Textur des französischen Weißbrots bekommt.
  ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich.
- **SCHNELL:** Dieser Modus ist dem KURZ-Programm ähnlich, weil die Schritte kürzer sind und die Verarbeitung schneller ist.

ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich. Die SCHNELL-Funktion eignet sich für glutenfreie Rezepte.

- **VOLLKORN:** Diese Funktion verlängert die Knet- und Triebzeitschritte für bessere Ergebnisse mit dem wenig Gluten enthaltenden Vollkorn/Weizenmehl.
- **KUCHEN:** Programm zum Herstellen von Kuchenteig. Hinweis: Diese Funktion ermöglicht die Auswahl der Krustenfarbe.
- **TEIG:** Alle Knet- und Triebschritte werden durchgeführt, mit Ausnahme des Backzyklus. ANMERKUNG: Die Auswahl der Krustenfarbe und der Laibgröße sind nicht möglich.
- **BACKEN:** Selbständiger Backzyklus. Eignet sich zum Backen von süßem Brot, vorbereitetem Teig, usw.
- **MARMELADE:** Misch- und Heizprogramm, ideal zum Herstellen von Marmelade.
- **BROTMISCHUNG:** Spezialprogramm für fertige Brotzubereitungen.

ZUTATEN

- Das Wichtigste beim Herstellen von Brot ist die richtige Auswahl der Zutaten. Hierfür gibt es eine ganz einfache Regel: Beste Zutaten – beste Ergebnisse, qualitätsmäßig schlechte Zutaten – schlechte Ergebnisse. Zum Beispiel: wenn gute Hefe, gutes Mehl und kaltes Wasser zusammengebracht und in einem alten Behälter vermischt werden, dann geht diese Mischung trotzdem hoch! Nichts hindert den Brotbackautomaten daran, den Teig aufgehen zu lassen, also wenn das Brot dann doch nicht hoch geht, liegt die Schuld bestimmt nicht am Brotbackautomaten. Dann liegt dieser Grund sehr wahrscheinlich bei den Zutaten. Um Ihnen kostbare Zeit zu sparen, haben wir zu jedem zum Brotbacken wichtigen Element Informationen beigelegt.
- **MEHL:** Das wichtigste Element beim Brotbacken ist das im Mehl enthaltene Protein genannt Gluten, ein natürliches Element, das dem Teig die Fähigkeit verleiht, seine Form zu behalten und das in der Hefe produzierte Kohlendioxyd zurückzuhalten. Der Begriff ‘Stärkemehl’ bedeutet, dass es über einen hohen Glutenanteil verfügt. Dieses Mehl wurde wahrscheinlich aus Hartweizen gemahlen und ist daher zum Brotbacken bestens geeignet.
- **BRAUNES MEHL** (oder **BAUERNMEHL**): Braunes Mehl enthält ca. 85% Weizenkerne. Ein großer Anteil der im Weizenkern enthaltenen Kleie wurde entfernt. Die vollkommen aus braunem Mehl hergestellten Laibe sind eher kleiner als Weißbrotlaibe und zwar aufgrund des niedrigeren Glutengehalts, sie sind aber auch viel geschmackvoller und lockerer als Schwarzbrotlaibe. Beim Kauf dieses Mehls sollte man dem starken, fein gemahlenen Typ Vorzug geben, denn man erzielt mit ihm bessere Backergebnisse.
- **WEIZENVOLLKORNSCHROT** oder **VOLLKORNMEHL:** Diese Mehlsorte enthält den Originalweizenkern, einschließlich der Kleie; die harte Außenhaut des Weizens, die eine ausgezeichnete Faserquelle ist. So wie beim braunen Mehl sollte der starke, fein gemahlene Typ zum Brotbacken verwendet werden. Die Kleie im Vollkornmehl hemmt die Glutenfreigabe, wodurch die Brotlaibe dann kleiner und fester sind als Weißbrotlaibe.
- **HEFE** ist der lebende Organismus, der sich im Teig vermehrt. Sie erzeugt Kohlendioxydblasen, wodurch der Teig aufgeht. Für Brotbackautomaten benutzt man am besten Trockenhefe, die man in Tütchen kaufen kann. Diese Hefe ist nicht zuckerabhängig, um fermentieren zu können, daher kann man hier den Zuckergehalt im Brotlaib einfacher und ohne Nebeneffekte reduzieren. Hefe in Tuben oder Dosen sollten vermieden werden, da diese nach dem Öffnen nicht mehr so wirksam sind. Tütenhefe ist jedoch sehr feuchtigkeitsanfällig, deshalb sollten Sie angebrochene Tütchen nicht länger als einen Tag aufheben.
- **SALZ** verleiht dem Brot Geschmack, aber kann auch zur Reduzierung einer Hefe mit hohem Gehalt an lebenden Organismen benutzt werden.
- **BUTTER** (oder Fett) verstärkt den Geschmack und macht das Brot weicher. Alternativen zur Butter sind Margarine oder Olivenöl. Halbfettaufstriche sollten vermieden werden, da sie gerade einmal 40% Fett enthalten und nicht dieselbe Wirkung haben.
- **ZUCKER** ist ein Geschmacksverstärker des Brotes und lässt die Kruste dunkler werden. Hinweis: Die meisten Tütenhefen benötigen keine Zuckerzugabe um aufzugehen.
- **WASSER:** Falls möglich weiches Wasser verwenden, aber der Brotbackautomat stellt mit hartem

Wasser gutes Brot her. Es wird viel über die richtige Wassertemperatur diskutiert. Die Antwort ist einfach. Wenn Sie Ihre Hand ins Wasser legen und es sich kalt anfühlt, hat es die richtige Temperatur. Das Wasser braucht nicht vorher angewärmt zu werden. Wenn Sie Bedenken haben, das Wasser aus dem Wasserhahn könnte zu kalt sein, dann lassen Sie es einfach eine Stunde lang in der Küche stehen, bevor Sie es benutzen. Durch das Aufwärmen des Wassers könnten die Hefebakterien vorzeitig zerstört werden.

- **ANDERE ZUTATEN** ist alles andere, angefangen bei Trockenobst, Käse, Eiern, Nüssen über Joghurt, bis zu anderen Getreidesorten, wie Roggenmehl, Maismehl oder Kräuter und Gewürze. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, gibt es eine Menge zu beachten. Achten Sie immer auf den Feuchtigkeitsgehalt und passen Sie ihn entsprechend an. Lebensmittel wie Käse, Milch und frisches Obst enthalten eine Menge Wasser und bestimmen das frische Aussehen des fertigen Brotes.
- Zunächst können Sie trockene Ersatzmittel wie Parmesankäse, Trockenmilch oder Trockenobst verwenden. Wenn Sie sich dann mit dem Gerät etwas besser auskennen, wissen Sie ganz instinktiv, ob der Teig zu feucht oder zu trocken aussieht und dann können Sie entweder Mehl oder Wasser hinzufügen. Vergessen Sie nicht, dass die Zutaten, die Sie hinzufügen selbst auch Salz enthalten. Salz kann die Triebkraft der Hefe reduzieren. Wenn die hinzugefügten Zutaten feucht sind, wie z.B. Joghurt oder pulverförmig, wie getrocknete Kräuter, dann können Sie diese bereits zu Beginn untermischen. Lebensmittel wie Nüsse oder getrocknete Früchte können erst dann eingebracht werden, wenn das Gerät dies durch einen Piepton bekannt gibt. Die verschiedenen Backphasen können Sie in der Tabelle *BACKPHASENZEIT* nachlesen.
- **UMGEBUNG:** Zu guter Letzt hängt es sogar davon ab, in welcher Umgebung das Brot hergestellt wird. Der Brotbackautomat arbeitet hervorragend in einem breiten Temperaturbereich, aber es kann auch zu einem Unterschied von 15% in der Laibgröße kommen, je nachdem, ob man in einem sehr warmen oder einem sehr kühlen Raum arbeitet. Der Brotbackautomat sollte nicht im zugigen Teil des Hauses aufgestellt werden. Der Brotbackautomat bietet dem Teig Schutz gegen Zugluft, hat aber auch seine Grenzen. Wenn die Feuchtigkeit im Raum hoch ist, kann dies einen Einfluss auf den Brotlaib haben. Als allgemeine Regel sollte man folgendes anwenden: ist die Zimmertemperatur für Sie angenehm, ist sie auch für den Brotbackautomaten angenehm.

LAGERUNG VON BROT

- Hausgemachtes Brot enthält keine künstlichen Konservierungsmittel. Wenn Sie das Brot jedoch in einen sauberen, luftdichten Behälter im Kühlschrank legen, dann müsste es sich 5 – 7 Tage halten. Brot kann aber auch gut eingefroren werden, jedoch sollten fertige Brote erst einmal abkühlen, bevor sie in einem Gefrierbeutel in die Kühltruhe kommen.

IHR ERSTES SELBSTGEBACKENES BROT

- Nachstehendes Rezept gilt für ein Weißbrot, das mit der Standardeinstellung gebacken wird. Auch wenn Sie sonst kein Weißbrot essen, empfehlen wir Ihnen, dieses als erstes Brot zu probieren, weil es am einfachsten ist.
- Befolgen Sie die nächsten Schritte in genau der auf folgender Seite angegebenen Reihenfolge. Für ein 1000g/2lb Laib benötigen Sie folgende Zutaten:

Wasser	310ml
Starkes Weißmehl	560g
Zucker	2 TL
Butter oder Margarine	2 TL
Salz	2 TL
Hefe (Trockenhefe im Tütchen)	2 1/2 TL (normalerweise 1 1/2 7g-Tütchen)

- Zum Abmessen des Mehls eine gut funktionierende Küchenwaage benutzen. Benutzen Sie den mitgelieferten Messbecher (10) für Flüssigkeiten oder, falls Sie es vorziehen, irgendeinen Messbehälter in ml.

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.

- Das Gerät vor der ersten Benutzung reinigen (s. *REINIGUNG UND PFLEGE*).
- Bei der ersten Benutzung kann es zu leichter Rauchs- und Geruchsentwicklung kommen. Dabei handelt es sich um fabrikationsbedingte Rückstände, die auf der Geräteoberfläche verbrannt werden.

BEDIENUNG

- Backform (2) mit beiden Händen nach oben aus dem Gerät heraus nehmen. Die zwei Knethaken (groß und klein) (3) auf die Antriebsachsen (4) am Boden der Backform (2) aufsetzen. Bitte sicher stellen, dass die Knethaken (3) gut einrasten.
- Zutaten in die Backform (2) einfüllen (siehe dazu die Kapitel *ZUTATEN* und *REZEPTE*). Es ist unbedingt notwendig, dass die Zutaten in die Backform (2) eingefüllt werden, bevor die Backform (2) in den Brotbackautomaten eingesetzt wird. Ansonsten könnte das Gerät verunreinigt werden bzw. die Heizstäbe beschädigt werden.
- Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform (2) füllen. Zuerst die Flüssigkeit hinein geben, danach das Mehl. Zucker und Salz. Das Salz am besten am Rand des Mehls verteilen. Im Mehl bitte eine kleine Mulde für die Hefe formen. Bitte beachten, dass die Hefe nicht mit dem Salz oder der Flüssigkeit in Berührung kommt.
- Backform (2) in das Gerät einsetzen. Bitte stellen Sie sicher, daß es mit einem deutlichen Geräusch einrastet. Deckel (6) schließen.
- Netzstecker (1) mit einer geeigneten Steckdose verbinden.
- Das Programm **STANDARD** wird angezeigt:
  Backzeit: 3:30h
  FARBE: Mittel
  GRÖSSE: 2lb (1000g)
- **Anderes Programm auswählen:** Taste **AUSWAHL** (15) solange drücken, bis die Programmnummer des gewünschten Programmes in der LCD-Anzeige (18) leuchtet.
- Ggfs. bitte auch mit den Tasten **GRÖSSE** (14) und **FARBE** (13) die gewünschten Einstellungen wählen (siehe dazu den Abschnitt *TABELLE*).
- Die **ZEIT**-Funktion kann jetzt eingestellt werden (siehe Benutzung des Timers).
- Taste **START/STOP** (12) drücken. Das Gerät beginnt nun, den Teig auf Zimmertemperatur aufzuheizen. Danach beginnen die Knethaken (3), den Teig zu kneten.
- Nun beginnt die Programmlaufzeit. In der LCD-Anzeige (18) beginnt die angegebene Zeit rückwärts zu zählen. Der Brotbackautomat führt nun die verschiedenen Arbeitsvorgänge durch: Kneten, Gehen und Backen - je nach gewähltem Programm.
- Beim Knetvorgang wird das Gerät die Zutaten einige Minuten durchmischen. Es ist ganz normal, dass das Gerät während des Knetprozesses ein wenig geräuschvoll vibriert.
- Danach lässt das Gerät den Teig gehen. Während dieser Zeit beginnt die Hefe zu arbeiten und es kann vorkommen, daß das Sichtfenster (7) ein wenig beschlägt.
- Falls einmal Rauch aus dem Gerät austreten sollte, unbedingt den Deckel (6) geschlossen halten. Netzstecker (1) aus der Steckdose ziehen. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann u.a. entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform (2) steigt und die Heizspirale berührt.
- Während des Betriebes das Gerät möglichst nicht öffnen, um ein optimales Backergebnis zu erreichen. Der Backfortschritt kann durch das Sichtfenster (7) beobachtet werden.
- Bei den Programmen **STANDARD**, **KURZ, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, KUCHEN, TEIG** und **BROTMISCHUNG** erklingt nach ca. 1/3 der Zeit ein Signalton (s. Abschnitt *TABELLE*). Dies ist der richtige Zeitpunkt, um Zutaten wie etwa Nüsse zum Brot zuzugeben. Deckel (6) vorsichtig öffnen, Zutaten einfüllen und Deckel (6) schließen. Bitte auf aufsteigende Dämpfe achten!
- Nach Ablauf des eingestellten Programmes, wird in LCD-Anzeige (18) *0:00* angezeigt. Das Brot ist nun fertig gebacken.
- Netzstecker (1) aus der Steckdose ziehen.
- Deckel (6) öffnen. Backform (2) mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät nehmen.
  Achtung: Die Backform (2) ist sehr heiß! Bitte wiederum auf aufsteigende Dämpfe achten.

- Backform (2) auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, niemals auf einer Tischdecke oder Kunststofffläche.
- Backform (2) ca. 5 Minuten im Gerät abkühlen lassen, bevor das Brot aus der Form (2) genommen wird. Danach Backform (2) aus dem Gerät entnehmen. Leicht schütteln, bis sich das Brot löst.
- Das Gerät hält das gebackene Brot für eine Stunde lang warm, falls es nicht schon früher entnommen wird.
- Sollten die Knethaken (3) noch im Brot stecken, können diese mit einem stumpfen Gegenstand entfernt werden. Bitte einen Gegenstand aus Holz oder den beigefügten Haken benutzen, um die Anti-Haftbeschichtung der Knethaken (3) nicht zu beschädigen.
- Nach etwa 30 Minuten Abkühlen kann das Brot verzehrt werden.

VERWENDEN DER ZEITSCHALTUHR

- Die üblichste Benutzung der Zeitschaltuhr besteht darin, das Brot über Nacht herzustellen, damit es am morgen fertig ist. Wenn Sie das gewünschte Programm eingestellt haben, drücken Sie einfach auf die Taste **ZEIT** (16) auf dem Bedienfeld und die Zahl auf der Anzeige erhöht sich jeweils um 10 Minuten. So können Sie das gewünschte Programmende einstellen. Ganz wichtig ist, dass die Anzeige genau die Zeit anzeigt, die ab Drücken der Taste **START/STOP** (12) benötigt wird, um das Brot zu backen. Zum Beispiel: Nach Auswahl des gewünschten Programms halten Sie die Taste **ZEIT ▲** (16) oder die Taste **ZEIT ▼** (17) so lange gedrückt, bis auf der Anzeige 5:00 zu lesen ist. Wenn Sie dann die Taste **START/STOP** (13) drücken bedeutet dies, dass das Brot in 5 Stunden fertig sein wird. Wenn Sie die Taste **ZEIT ▲** (16) - rechts – noch einmal drücken und auf der Anzeige 8:10 steht, dann ist das Brot in 8 Stunden und 10 Minuten fertig. Sie können die Tasten **ZEIT** (links/rechts) drücken, um schnell zur gewünschten Einstellung zu kommen. Es können maximal 13 Stunden eingetstellt werden.
- ANMERKUNGEN: Nachdem Sie die Taste **START/STOP** (12) gedrückt haben, können Sie die Einstellung der Zeitschaltuhr nicht mehr verändern. Wenn Sie die Zeitschaltuhr zurückstellen müssen, dann halten Sie die Taste **START/STOP** (12) 3 Sekunden lang gedrückt und das Gerät setzt die Zeit wieder auf Null zurück und Sie können erneut Ihr Programm wählen und die entsprechende Zeit einstellen. Hinweis: Sie sollten dies erst nach dem ersten Knetvorgang tun. Verwenden Sie keine verderblichen Lebensmittel, wie Milch oder Eier, wenn Sie die Zeitschaltuhr verwenden, da diese sonst während der Wartezeit in der Backform (2) verderben. Sie können diese Wartezeit geringer einstellen als die Verarbeitungszeit.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Ggf. Backform (2) aus dem Gerät nehmen und Knethaken (3) von den Antriebsachsen (4) abnehmen. Die Backform (2) und die Knethaken (3) sind antihaft-beschichtet. Dadurch wird deren Reinigung erleichtert. Backform (2) und die Knethaken (3) mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
- Keinesfalls scharfe Reinigungsmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme benutzen! Falls die Knethaken (3) verkrustet oder schwer von den Antriebsachsen (4) zu lösen sind, Backform (2) mit heißem Wasser füllen. Nach ca. 30 Minuten noch einmal versuchen. Diese Teile gut abtrocknen, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- Die Backform (2) und die Knethaken (3) sind nicht für die Spülmaschine geeignet!
- Die Backform keinesfalls in Wasser eintauchen. Dies kann die an der Unterseite befindlichen Dichtungen beschädigen.
- Backraum und Gehäuse mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

- F: Der Motor läuft nicht, wenn ich auf **START/STOP** (12) drücke.
  A: Soll er auch gar nicht. Alle Programme starten mit einer Vorheizstufe, die sicher stellt, dass alle Zutaten vor dem eigentlichen Vorgang die richtige Temperatur haben.
- F: Das Gerät hat während des ganzen Vorgangs einen Piepton abgegeben.
  A: Dies ist das Signal zum Hinzufügen anderer Zutaten, wie Früchte oder Nüsse. Einige der Rezepte benötigen zusätzliche Zutaten. Siehe das entsprechende Rezept für weitere Informationen.
- F: Ich habe versucht, direkt nach dem ersten Backen einen zweiten Laib zu backen, aber der Vorgang ließ sich nicht starten.
  A: Das Gerät muss erst einmal vollkommen abkühlen, bevor es wieder einen neuen Backvorgang durchführen kann.

STÖRUNGEN

Eingefallene Brotlaibe: Typisches Ereignis, wenn der Teig sehr gut aufgegangen ist und kurz vor dem Starten des Backprozesses einfällt. Meistens liegt es daran, dass der Teig nicht fest genug war. Während die Hefe weiter ein Gas erzeugt, hält ein schwacher Teig zwar eine gute Form bei, aber sobald die Hefebakterien durch den Backprozess zerstört werden, fällt der Brotlaib unter sein eigenes Gewicht ab. Die Mischung ist zu feucht und dadurch der Teig zu schwach.

⇒ Zu viel Wasser/nicht genügend Mehl. Dadurch wird der Teig schlaff. Der Teig sollte locker, aber fest sein.

⇒ Bei manchen Marken muss man die Zutaten ein wenig anpassen. Manche Mehlarten absorbieren weniger Wasser als andere. In diesem Fall einfach 50g Mehl hinzufügen, damit der Teig dicker wird.

- **Die von der Hefe erzeugten Gasbläschen entweichen!** Teig ohne Gluten ist wie Wasser ohne Seife; sie können keine Blasen damit herstellen.

⇒ Die Weißmehlmarke, die Sie verwenden enthält wahrscheinlich nicht genügend Gluten, um guten Teig herzustellen.

- **Die Hefe ist entweder verdorben oder hat sich vollkommen aufgelöst.**

⇒ Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Hefe schon vor Beendigung des Aufgehprozesses verbraucht sein. Leitungswasser ist im allgemeinen ausreichend. Achten Sie ganz besonders darauf, dass die Hefe nicht in Berührung mit Wasser kommt, bevor der Mischprozess gestartet ist. Dies ist besonders bei Verwendung der Zeitschaltuhr wichtig.

⇒ Prüfen Sie vorher das Verfallsdatum auf dem Hefetütchen. Ist es bald erreicht, sollten Sie besser ein länger haltbares nehmen.

⇒ Vermeiden Sie die Verwendung von bereits geöffneten Hefetütchen. Verwenden Sie jedes Mal ein neues Tütchen.

- **Die Hefe ist nicht aufgegangen!** Einige der Gründe, warum Brot nicht aufgeht werden weiter oben beschrieben. Lassen Sie uns aber zunächst das Wichtigste ausschließen:

⇒ Vollkornmehl und Graubrotlaibe geht selten so gut auf wie Weißbrot.

⇒ Stellen Sie sicher, dass Sie Hefe zugegeben haben.

⇒ Ein oftmals vorkommender Fehler ist auch das Verwechseln von Teelöffeln Salz mit Esslöffeln. Wenn zu viel Salz in der Mischung ist, kann die Hefe nicht richtig aufgehen.

⇒ Mehl und Hefe müssen beide einwandfrei sein.

⇒ Die Mischung war vielleicht zu trocken. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser zur Mischung, falls nötig. Wenn Sie meinen, die Menge an Hefe sollte erhöht werden, dann fügen Sie 1 Teelöffel Hefe hinzu, aber nicht mehr.

- **Das Brot ist viel zu sehr aufgegangen und hat sich am Deckel festgeklebt!**

⇒ Normalerweise passiert dies durch zu viel Hefe, zu viel Wasser oder Mehl oder aber wenn man vergisst, Salz hinzuzufügen. Salz kontrolliert die Hefe – ohne Salz kann die Hefe zu stark aufgehen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung : 230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme : 800 Watt

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurück zu bringen.
Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:
Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch. Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

0801/BA123

elta GmbH
Carl-Zeiss-Str. 8
63322 Rödermark

CE ***Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.***

ANHANG - TABELLE BACKPHASENZEIT

Programmnummer	1		2	3	4
Programmname	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	1:58		
	3:30	3:40		3:50	1:52
Vorhitze:	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Rühren:	3 min		3 min	3 min	3 min
Kneten 1	2 min		2 min	2 min	2 min
Kneten 2: Hitze bei 25'C	13 min Signal bei 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)		20 min Signal bei 1:33	21 min Signal bei 3:12	5 min
Aufgehen 1 Hitze an/aus bei 25'C	45 min		-	45 min	-
Aufgehen 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Aufgehen 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Backen	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Warmhalten	60 min		60 min	60 min	-
Timer Programmierung	13 Std.		-	13 Std.	

5		6	7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
37 min	40 min	-	22 min	-	15 min	11 min	22 min
3 min		3,5 min	3 min	-	45 min mit Hitze	3 min	
2 min		20 min Fruchtsignal 1:49	2 min	-	Ruhezeit: 20 min	2 min	
13 min		-	16 min Frucht-signal 1:12	-	Beendet	13 min Fruchtsignal 2:45	
45 min		-	-	-		45 min	
19 min		-	45 min	-		19 min	
36 min		-	22 min	-		40 min	
55 min	62 min	80 min plus 60 min Ruhezeit	-	60 min		56 min	
60 min		-	-	60 min		60 min	
13 Std.		-	13 Std.	13 Std.		13 Std.	

REZEPTE

Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Hartweizengries	150 g	200 g
Mehl	350 g	500 g
Hefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD oder KURZ (für schnelle Zubereitung)

Französisches Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Mehl	525 g	700 g
Hartweizengries	75 g	100 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH oder KURZ (für schnelle Zubereitung)

Nuss und Rosinenbrot

Tipp: Die Rosinen und die Nüsse nach dem akustischen Signal hinzufügen

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Rosinen	50 g	50 g
Gemahlene Walnüsse	40 g	60 g

Programm: STANDARD

Mohnbrot
Tipp: Vor dem letzten Aufgehen, den Deckel kurz öffnen, den Teig mit Wasser einstreichen und danach den Mohn verteilen. Den Mohn leicht mit den Händen pressen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	570 ml
Mehl	500 g	670 g
Korngries	75 g	130 g
Zucker	1,5 Teelöffel	
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Ganzer gemahlener Mohn	50 g	75 g
Geriebene Muskatnuss	1 Prise	2 Prisen
Butter	15 g	20 g
Geriebener Parmesan	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: KURZ

Buttermilch Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Mehl	500 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH

Vollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Mehl	270 g	380 g
Vollkornmehl	270 g	380 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Grobkörniges Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockener Weizensauerteig	25 g	40 g
Mehl	500 g	670 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH
Hinweis: Der Sauerteig verbessert die Beschaffenheit, die Frische und den Geschmack des Teigs. Er ist milder als Roggensauerteig.

Sauerteigbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürze	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD
Getrockneter Sauerteig ist konzentriert und ist in 15 g Packungen erhältlich.

Weizen Grahambrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Butter oder Margarine	25 g	30 g
Honig	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Essig	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Grobkörniges braunes Brot
Tipp: Die Gewürze können entweder im Ganzen oder gestampft hinzugegeben werden. Vor dem letzten Gehen, kurz den Deckel öffnen. Den Teig mit Wasser anfeuchten und Hafer oder Hirse hinzufügen. Leicht mit der Hand zerdrücken.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	220 g
Rübensirup	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Pimentkorn	1/4 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Koriander	1/4 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gemahlene Muskatnuss	1 Prise	2 Prisen
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Roggenbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	450 ml
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Mehl	200 g	260 g
Hefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Apfel-Walnuss-Brot

Eier	2
Milch	40 ml
Öl	4 Esslöffel
Zucker	1 Tasse
Granny Smith Äpfel geschält und gerieben	2 Tassen
Gehackte Walnüsse	1 Tasse
Mehl	380 g
Natriumbikarbonat	1 Teelöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Salz	1/2 Teelöffel
Muskatnuss	1/2 Teelöffel
Zimt	1/2 Teelöffel

Programm: SCHNELL

VOLLKORNBROTE

Sieben Getreide Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	500 ml	700 ml
Margarine oder Butter	30 g	50 g
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Essig	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Vollkornmehl	550 g	750 g
7-Korn Flocken	200 g	300 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Dinkelbrot

Tipp: Den Deckel des Geräts vor dem letzten Aufgehen kurz öffnen. Das Salzbrot mit warmem Wasser anfeuchten, den Dickel oder die Haferflocken verteilen und dann Kümmel leicht mit der Hand pressen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Grobgemahlener Dinkel	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrockneter Sauerteig	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programn: STANDARD

Sonnenblumkern Brot

Tipp: Die Sonnenblumenkerne nach dem ersten akustischen Signal hinzufügen. Es können auch Kürbiskerne verwendet werden. Wenn die Kerne kurz angebraten werden, ist der Geschmack intensiver.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Mehl	525 g	700 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Feigen-Walnuss Brot

Tipp: Wenn frische Walnüsse verwendet werden, bei denen die Haut der Kerne noch weich ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	550 ml
Mehl	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Feingeschnittene getrocknete Feigen	50 g	60 g
Gehackte Walnüsse	50 g	60 g
Honig	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Französisches Kräuterbrot

Tipp: Die Menge der Knoblauchzehen kann vervierfacht werden, wenn sie in Streifen geschnitten und danach in Butter leicht braun angebraten werden. Wenn sie abgekühlt sind zu den anderen Zutaten hinzufügen. Der Geschack ist dann besser. Das Salz kann auch durch Kräutersalz ersetzt werden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	480 ml
Mehl	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Geschnittene Petersilie, Dill und Kresse	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Gepresste Knoblauchzehen	2 Stück	3 Stück
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: KURZ

Kornbrot

Tipp: Dieser Teig ist hervorragend geeignet für Brötchen. Das KURZ oder TEIG Programm verwenden, um die Brötchen herzustellen. Im Ofen backen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl	540 g	700 g
Korngries	60 g	80 g
Geschnittene saure Äpfel mit Schale	1	1
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Kürbisbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kürbispüree*	300 ml	400 ml
Mehl	500 g	650 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Butter	25 g	30 g
Kürbiskerne	50 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

* Das Kürbispüree aus süß-sauer marinierten Kürbissen herstellen. Die angegebene Menge verwenden.

Sardellenbrot

Tipp: Statt des Apfels kann auch die gleiche Menge feingeschnittener Gurken verwendet werden. Das Brot ist besonders schackhaft, wenn es mit Kräuterbutter serviert wird. Es ist eine besondere Überraschung für jedes Brotbüffet.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkorn	75 g	100 g
Feingehackte Sardellenfilets	8	11
Roter Apfel mit Schale, entkernt und in Scheiben geschnitten	1	1,5
Olivenöl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: KURZ

BROTREZEPTE MIT BACKMISCHUNGEN

Wenn der Hersteller der Backmischung nichts anderes angibt, das BROTMISCHUNG Programm verwenden, wenn Backmischungen verwendet werden.

TEIGVORBEREITUNG

Teig kann mit dem TEIG Programm der Brotbackmaschine vorbereitet werden. Danach kann weiter mit dem Teig gearbeitet werden und er kann im Ofen gebacken werden.
Während der 2. Knetphase die Zutaten hinzufügen, wenn das akustische Signal ertönt. Im Teig Programm gibt es keine Unterschiede in den Backstufen. Wir geben die Mengen an, die vorbereitet werden können.

Französisches Baguette

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Wasser	375 ml	550 ml
Getrockneter Sauerteig	25 g	50 g
Salz	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Mehl	552 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: TEIG

Wenn der Teig fertig ist in 2-4 Teile aufteilen und lange Stangen formen. 30-40 Minuten ruhen lassen. Eine Reihe von schrägen Schnitten auf der Oberfläche anbringen und das Brot im Ofen backen.

Kaffeekuchen

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Milch	170 ml	225 ml
Salz	1/4 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Eigelb	1	1
Butter oder Margarine	10	20 g
Mehl	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen und kneten.
Eine runde oder eckige Form bilden und die folgenden Füllungen hinzufügen.

Geschmolzene Butter	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	75 g	100 g
Geriebener Zimt	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gemahlene Nüsse	60 g	90 g

Glasur, so viel wie erforderlich

Die Butter auf dem Teig verteilen.
Zucker, Zimt und Nüsse in eine Schale mischen und auf der Butter verteilen.
Den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen und danach backen.

Bretzel

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	1/4 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Mehl	360 g	540 g
Zucker	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

1 Ei leicht geschlagen
Grobkörniges Salz zum Verteilen.
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobkörningen Salz in den Behälter geben.

Programm: TEIG

Wenn das akustische Signal ertönt und die Anzeige 0:00 anzeigt, die START/STOP-Taste drücken.
Den Ofen auf 230 ˚C vorheizen.
Den Teig in Teile aufteilen und eine lange dünne Rolle mit jedem Teil formen.
Die Bretzel formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Anschließend mit dem geschlagenen Ei einstreichen und dann das Salz verteilen.
Die Bretzel bei 200 ˚C für 12-15 Minuten im vorgeheiztem Ofen backen.

Brioche

Zutaten für	9 Stück	12 Stück
Eier	1	2
Mit Wasser oder Milch füllen, bis zu	225 ml	300 ml
Butter oder Margarine	55 g	75 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Zucker	40 g	50 g
Mehl	400 g	540 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm TEIG
Den Teig aus dem Behälter nehmen, kneten und aufteilen.
Aus jedem Teil eine kleine und eine große Kugel formen.
Die große Kugel in die eingefettete Briocheform geben. Die kleine Kugel oben auf platzieren. Aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Ein Ei mit etwas Zucker mischen und die Brioches bestreichen und anschließend backen.

Heferollen

Rollen	9 Stück	12 Stück
Milch	100 ml	200 ml
Salz	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
Ganzes Ei	1	1+1 Eigelb
Mehl	350 g	450 g
Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm TEIG

Den Teig nach belieben formen oder wie folgt für Zimtrollen bearbeiten:

Füllung

Geschmolzene Butter/ Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Geriebener Zimt	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Glasur nach Belieben		

Den Teig aus dem Behälter nehmen und gut durchkneten.
Auf einer mit Mehl beschichteten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und die Butterchreme auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt vermischen und auf der Butter verteilen.
Von der breiten Seite beginnend aufrollen. Die Seiten gut einfalten.
Die Rolle in einzelne Stücke schneiden auf ein Backblech legen, so dass sie sich nicht berühren.
Für 40 Minuten ruhen lassen.
Für 20-25 Minuten bei 190 ˚C im vorgeheizten Backofen backen.
Mit Glasur beschichten während sie noch heiß sind.

MARMELADE

Es ist leicht mit der Brotbackmaschine Marmelade herzustellen.
Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche und andere Früchte mit harten Schalen schälen.
Immer genau die angegebenen Mengen verwenden, da diese speziell auf das Marmeladenprogramm abgestimmt sind. Ansonsten kann die Marmelade zu früh kochen oder überkochen.
Die Früchte wiegen und in kleine Stücke schneiden (max. 1cm).
2:1 gelierenden Zucker in der angegebenen Menge hinzugeben. Auf keinen Fall normalen Zucker oder 1:1 gelierenden Zucker hinzugeben, da die Marmelade dann nicht dick genug ist.
Die Früchte mit dem Zucker vermischen und das Programm starten. Das Programm läuft vollautomatisch ab.
Nach 1 Stunde 20 Minuten ertönt das akustische Signal und die Marmelade kann in Gläser gefüllt werden. Die Gläser gut verschließen.

Erdbeermarmelade

Gewaschene und gereinigte frische Erdbeeren, entweder in kleine Stücke geschnitten oder püriert	900 g
2:1 gelierender Zucker	500 g
Zitronensaft	1 Esslöffel

Alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.
Das MARMELADE Programm auswählen und starten.
Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.
Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

Beerenmarmelade

Getaute Tiefkühlbeeren	950 g
2:1 gelierender Zucker	500 g
Zitronensaft	

Alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.
Das MARMELADE Programm auswählen und starten.
Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.
Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

Orangenmarmelade

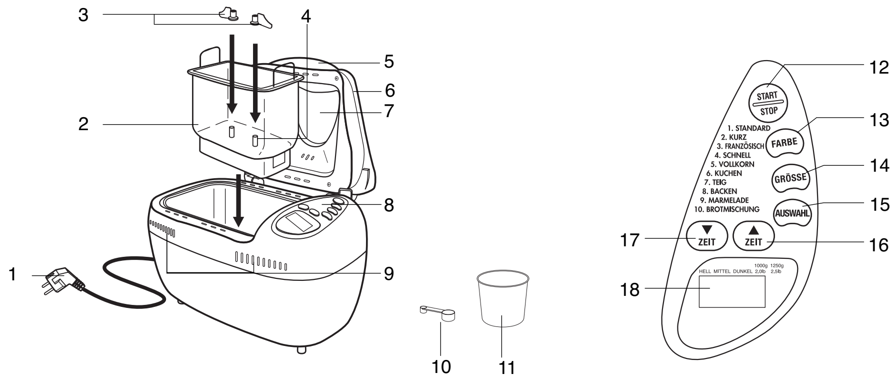
Geschälte und dünn geschnittene Orangen	900 g
Geschälte und dünn geschnittene Zitronen	100 g
2:1 gelierender Zucker	500 g

Die Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
Den Zucker hinzufügen und alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.
Das MARMELADE Programm auswählen und starten.
Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.
Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mir Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

INSTRUCTION MANUAL BA123 PROFESSIONAL BAKING MACHINE

Dear customer,
Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

DESIGN



1. Power cord with power plug
2. Baking mould
3. Kneading hook
4. Drive shafts
5. Handle
6. Lid
7. View window
8. Operating panel
9. Venting slots
10. Measuring spoon
11. Measuring beaker

Operating panel:
12. Button **START/STOP**
13. Button **FARBE (Colour)**
14. Button **GRÖßE (Size)**
15. Button **AUSWAHL (Selection)**
16. Button **ZEIT ▲ (Time)**
17. Button **ZEIT ▼ (Time)**
18. LCD-Display

SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for it's intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. Non-observance could cause a fatal electric shock!
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked

flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- Stand the appliance on a firm, level and heatproof surface away from naked flame (eg. a gas oven) and out of reach of children.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch off the unit before pulling out the mains plug.
- Never use the cord to carry the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Please operate the automatic baking unit only after placing the baking mould filled with the ingredients in the unit. Operating without ingredients will cause the unit to overheat.
- Release the power plug from the socket before removing the mould from the unit.
- Use Caution! The baking mould becomes extremely hot. Always use oven mittens or pot holders while removing the mould from the unit. Let all metallic parts cool before touching them.
- Do not touch any moving parts!
- Do not move the unit, if it is filled with liquids.
- Clear a distance of 5 cm around the automatic baking unit while the it is in operation and until it has cooled. The outside of the unit becomes hot while in operation. The air emitting from the steam exhausts is very hot.
- The parts of the automatic baking unit must not be washed in the dishwasher and can only be washed by hand (refer to *CLEANING AND CARE*).
- Never leave the unit unattended during operation, even when set for Timer operation.
- Do not cover the unit while in operation.
- Never use the unit in the vicinity of easily inflammable materials. Combustion hazard!
- Do not remove foodstuff from the automatic baking unit, if it is still connected or if the power plug is still in the wall socket.
- Do not put bulky foodstuff, metal foils, packings or similar materials in the unit.

UNIT PERFORMANCE ABILITY

- You can use this automatic baking machine to:
  - ⇒ Process ready-mix bread dough. The recipes are usually printed on or in the packing.
  - ⇒ Bake bread by using the recipes offered with this unit. Bookshops stock special books on this topic. This automatic bread baking unit has facilities for the processing stages of kneading, processing and baking.
  - ⇒ Knead dough (e.g. pasta, pastry or buns).
  - ⇒ Cook jams and marmalades.
  - ⇒ This automatic baking unit is suitable for making bread with a maximum weight of 1,250 g. Do not put in more than this quantity of material, including fluids, into the mould (2).

ABOUT BREAD MAKERS

- The principal benefit of this bread maker is that all the kneading, rising and baking is performed within a space saving, self-contained unit. This bread maker will easily produce superb loaves time and time again provided the user follows the instructions and understands these few basic principles.

ACCESSORIES

- 2 kneading blades (3)
- 1 measuring cup (11)
- 1 measuring spoon (10)
- The quantities of sugar, oil & other ingredients in these recipes are based upon this metric measuring spoon:
  large end 15 ml = tablespoon
  small end 5 ml = teaspoon
- The pan (2) must be properly inserted into the machine before the drive cogs can make contact with the kneading shafts. Next, insert the kneading blades (3), regardless of their direction.
  As you place the blades on to the kneading shaft, rotate them until they lock into place.

CONTROLS

- **START/STOP (12):** Starts unit operation. To stop the unit part way through press and hold this button for 3 seconds. After which, the machine will reset to programme 1.
- **FARBE (Colour) (13):** Press to select crust colour: light, medium or dark. The arrow on the LCD-display (16) will point to the colour you have selected.
  NOTE: Crust colour is not available with the BREADMIX program (for readymade bread mixtures).
- **GRÖßE (Size) (14):** Select between 2 lb (approx. 1000 g) and 2.5 lb (approx. 1250 g) loaf size. The small arrow will move to indicate your current selection.
- **AUSWAHL (Select) (15):** Main selector control. Press to cycle through each programme.
- **ZEIT ▲ (Time) (16):** Time selection (increase)
- **ZEIT ▼ (Time) (17):** Time selection (decrease)

THE PROGRAMMES

- **STANDARD (Basic):** This is the first programme displayed when the machine is switched on. This is a good, general-purpose programme for white or brown bread. Most recipes use this programme.
- **KURZ (Short):** Uses shorter steps to make bread in less time.
  NOTE: Loaf size is not available in this mode.
- **FRANZÖSISCH (French):** This setting is slightly longer than the STANDARD programme, due to the extra kneading and rising time required to give the loaf a 'airy' texture characteristic of French bread.
  NOTE: Loaf size cannot be altered in this mode.
- **SCHNELL (Quick):** This mode is similar to the KURZ programme (Short) in that the steps are shorter for a faster process time.
  NOTE: Loaf size cannot be altered in this mode.
  SCHNELL mode (**Quick)** is best for gluten-free recipes.
- **VOLLKORN (Whole wheat):** WHOLE WHEAT: This mode allows more time for the kneading and rising steps in order to obtain better results with the low gluten whole wheat/whole meal flour.
- **KUCHEN (Cake):** Programme for making cakes.
  Note: The crust colour control is available in this mode.
- **TEIG (Dough):** Performs all the steps of kneading and rising but omits the bake cycle.
  NOTE: Crust colour control and loaf size selection are not available.
- **BACKEN (Bake):** Stand-alone bake cycle. Good for sweet bread, baking pre-made dough etc.
- **MARMELADE (Jam):** Mixing and heating programme ideal for jam making.

- **BROTMISCHUNG (Bread mixture):** Programme specially designed for pre-packaged bread mixes.

INGREDIENTS

- The most important part of the bread making process is the selection of quality ingredients. Just apply this simple rule: Best ingredients - best results, poor ingredients - poor results.
  For example: If quality yeast, flour and cold water were thrown together and mixed in an old bucket the mixture would still rise! Nothing the bread maker does will prevent the dough from rising. If your loaf does not rise it is unlikely that the bread maker is to blame. It is probably due to the ingredients. In order to save you time we have included information on each major element used in the making of bread.
- **FLOUR:** In bread making, the most important element in the flour is the protein gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to hold its shape and retain the carbon dioxide produced by the yeast. The term 'strong flour' means that it has a high gluten content. It has probably been milled from hard wheat and is lends well to bread making.
- **BROWN FLOUR** (or **FARMHOUSE FLOUR):** Brown flour contains about 85% of the wheat kernel. Much of the bran part of the wheat kernel has been removed. Loaves made with all brown flour tend to be smaller than white loaves due to the lower gluten content however there tends to be more flavour and texture to brown loaves. When buying this type of flour the strong, finely ground type will obtain better results from the bread maker.
- **WHOLEMEAL** or **WHOLE-WHEAT FLOUR:** This type of flour contains all of the original wheat kernel including the bran; the tough outer skin of the wheat which is an excellent source of fibre. As with the brown flour, you should specify a strong fine ground variety when using your bread maker. The bran in the wholemeal flour inhibits the release of gluten so wholemeal loaves tend to be smaller and more dense than white loaves.
- **YEAST** is the living organism that multiplies in the dough. It produces the carbon dioxide bubbles that make the dough rise. For bread making machines it is best to use the 'Easy Blend' dried yeast that comes in sachets. This yeast does not rely on sugar in order to ferment so it is easier to reduce the sugar content of your loaf without any adverse effects. Avoid yeast in tubs or tins as these tend to perform less well once opened. Sachet yeast is very sensitive to moisture so do not store partly used sachets for more than a day.
- **SALT** not only adds to the flavour of the bread, but it can also be used to slow down a particularly lively yeast.
- **BUTTER** (or fat) enhances the flavour and makes the loaf softer. Alternatives to butter are margarine or olive oil. Avoid low fat spreads as these may be as little as 40% fat and will not have the same effect.
- **SUGAR** adds to the flavour of the bread and helps to make the crust turn a darker shade of brown.
  Note: Most sachet yeasts do not rely on sugar to become active.
- **WATER:** Use soft water if possible but the bread maker will still produce quality bread with hard water. There is much debate on what temperature the water should be. The answer is simple. If the water feels cool to the touch then it's fine. There is no need to warm the water first. If you're worried the water may be too cold from the tap just leave it to sit for an hour in order to reach room temperature. Making the water warm could prematurely kill the yeast.
- **OPTIONAL INGREDIENTS** could mean anything from dried fruit, cheese, eggs, nuts or yoghurt to other cereals like rye flour, corn meal or any number of herbs and spices. There are a couple of things to consider for best results. Always be aware of the moisture content and adjust accordingly. Things like cheese, milk and fresh fruit contain quite a bit of water, which will determine the look of the finished loaf.
  In the beginning you might want to stick to dry substitutes like Parmesan cheese, dried milk or dried fruit. As you become more proficient with the machine you will instinctively know whether the dough looks too wet or too dry and can add flour or water accordingly during the process.
  Remember to consider the salt content of the ingredients you add. Salt can slow down the yeast.

Finally, if the added ingredients are wet like yoghurt or powdered like dried herbs they can go into the mixture at the start of the process. For things like nuts or dried fruit there is a time during the process where the machine will beep to let you know it's time to add these to the dough mixture. Refer to the *TABLE* so you know when to expect the beep.

- **ENVIRONMENT:** Last but not least is the environment in which the bread is made. The bread maker will work well in a wide range of temperatures but there could be a difference of 15% in loaf size between a very warm room and a very cold room. Do not place your bread maker in a draughty part of the house. The machine will offer some protection to the dough against draughts but it does have limitations. If the humidity in the room is high this too could affect the loaf. As a general rule, if the room is comfortable for you it will be comfortable for your bread maker.

STORING YOUR BREAD

- Homemade bread contains no artificial preservatives. However, if you store the bread in a clean, air-tight container placed in the refrigerator it should keep for 5-7 days. Bread is also good to freeze, but allow finished loaves to cool before placing into a polythene bag and storing in the freezer.

YOUR FIRST LOAF

- The following recipe is for a simple white loaf. Even if you do not usually eat white bread we strongly recommend you make this your first loaf because it is relatively easy to make.
- Follow the steps in the exact order shown on the next page. For a 1000 g / 2 lb loaf you will need the following ingredients:

Water	310 ml
Strong white bread flour	560 g
Sugar	2 tablespoons
Butter or margarine	2 tablespoons
Salt	2 tablespoons
Yeast (sachet type)	2 1/2 tablespoons (usually 1 1/2 7 g sachet)
Hefe (Trockenhefe im Tütchen)	2 1/2 TL (normalerweise 1 1/2 7g-Tütchen)

- Use quality kitchen scales to measure the flour. Use the measuring cup (10) provided for the liquid or, if you prefer, any measuring beaker that's calibrated in ml.

BEFORE STARTING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material.
- Clean the unit before using it for the first time (see *CLEANING AND CARE*).
- There can be some slight smoke and/or smell when using it for the first time. Residues left over from the manufacturing process are being burned on the surface of the unit.

OPERATION

- Remove the baking mould (2) from the unit with both hands. Attach the two kneading hooks (large and small) (3) to the drive shafts (4) on bottom of the baking mould (2). Please ensure that the kneading hooks (3) are latched in securely.
- Pour the condiments into the baking mould (2) (refer to the chapters *INGREDIENTS* and *RECIPES*). It is absolutely essential that the condiments are in the baking mould (2) before placing the baking mould (2) into the automatic baking unit. Otherwise, it will dirty the unit or damage the heating rods.
- Empty the condiments, in the sequence indicated above, into the baking mould (2). First fill in the fluid, then the flour. It is best to spread the sugar and salt around the edge of the flour. Make a small basin in the flour for yeast. Please see to it that the yeast does not come in contact with the salt or the fluid.
- Insert the baking mould (2) into the unit. Please ensure that it latches with a distinct clicking sound. Close the lid (6).
- Insert the power plug (1) into a suitable socket.

- The program **STANDARD** is displayed:
  Baking time: 3:30 hrs.
  FARBE (Colour): Medium
  GRÖSSE (Size): 2 lb (1000 g)
- Select another program: Keep the **AUSWAHL (Select)** button (15) pressed, until the programme number of the desired operation lights up in the LCD display (18).
- Select the desired settings using the buttons **GRÖSSE (Size)** (14) and **FARBE (Colour) (**13) (refer to the section *TABLES*).
- You can now set the **ZEIT** (Time) function (see *Using the Timer*).
- Press the button **START/STOP** (12). The unit now begins to warm the dough to room temperature. Thereafter, the kneading hooks (3) begin to knead the dough.
- At this point, the selected programme engages. The time remaining for the selected programme is shown in the LCD display (18). The automatic bread baking unit now executes the various operations. Kneading, processing and baking, depending upon the selected programme.
- In the kneading process, the unit mixes the condiments for several minutes. It is quite normal for the unit to vibrate, and make a little noise, during the kneading process.
- Then the unit begins to process the dough. In this period, the yeast begins processing and the viewing window (7) may become lightly clouded during this time.
- If the unit emits some smoke, keep the cover (6) closed. Pull the power plug (1) from the socket. Under no circumstances should you wipe the rising dough in the unit with water. Smoke can be generated if dough rises over the edge of the mould (2) and touches the heating coil.
- To achieve the best baking results, do not, if possible, open the unit during operation. You can observe the baking progress through the viewing window (7).
- A signal is sounded after 1/3 of the time has passed, if you use one of these programs: **STANDARD**, **KURZ (Short)**, **FRANZÖSISCH (FRENCH)**, **VOLLKORN (Whole Wheat)**, **KUCHEN (Cake)**, **TEIG (Dough)** and **BROTMISCHUNG (Bread mixture)** (see the section *TABLES*). At this time add the optional ingredients to the bread, such as nuts etc. Open the lid (6) carefully, add the optional ingredients and close the lid (6). Please be careful of the rising steam!
- After the set program is over, the LCD display (18) shows 0:00. The bread is now fully baked.
- Pull the power plug (1) from the socket.
- Open the lid (6). Remove the baking mould (2) from the unit, using oven mittens.

Caution: The baking mould (2) is very hot!
Again, please mind the rising steam!

- Place the baking mould (2) on a heat-proof surface, never on a table top or plastic surface.
- Let the baking mould (2) cool for about 5 minutes in the unit, before removing the bread from the mould (2). After these 5 minutes remove the baking mould (2) from the unit. Shake lightly to release the bread.
- The unit will keep the baked bread hot for one hour, if it is not removed after 5 minutes.
- If the kneading hooks (3) are still stuck in the bread, you can remove them using a blunt object. In order not to damage the non-stick coating of the kneading hooks (3) use a tool made of wood or the hooks included in the packaging.
- After about 30 minutes of cooling, the bread may become distorted.

HOW TO USE THE TIMER

- The most common use for the timer is to make a loaf overnight in order for it to be ready in the morning. Once you have selected your desired programme, simply press the button **ZEIT ▲** (Time increase) (16) or the button **ZEIT ▼** (Time decrease) (17) on the control panel and the figure on the display will increase or decrease by 10 minutes. This way you can set programme to suit your needs. The important thing to keep in mind is that the amount of time the display reads is the time from pressing S**TART/STOP** (12) to when the loaf will be ready. For example: After selecting the required programme, keep pressing the **ZEIT ▲** button (Time increase) (16) **ZEIT ▼** button (Time decrease) (17) until the display reads 5:00. Then press **START/STOP** (12). It will now be 5 hours before the loaf is ready.

If you press the **ZEIT ▲** (Time increase) (16) - until the display reads 8:10 then the loaf will be ready in 8 hours and 10 minutes. You can press and hold the **ZEIT** (Time) (left/right) buttons to scroll quickly to your desired setting. You can set a maximum of 13 hours.

- NOTES: Once you have pressed **START/STOP** (12) you cannot alter the timer. If you need to reset the timer press **START/STOP** (12) button for 3 seconds and the machine will reset, after which you can re-select your programme and timer accordingly.
  Note: Do not do this if the process is past the first kneading. Do not use perishable ingredients like milk or eggs when using the delay timer as these will spoil whilst sitting in the bread pan (2). You cannot reduce the delayed time to less than the process time.

CLEANING AND CARE

- In addition to this, you must observe the safety instructions.
- Let the unit cool down completely before starting to clean it.
- If necessary, remove the baking mould (2) from the unit and remove the kneading hooks (3) from the drive shafts (4). The baking mould (2) and the kneading hooks (3) have a non-stick coating. This facilitates cleaning. The baking mould (2) and the kneading hooks (3) should be cleaned with a mild cleaning solution and warm water.
- Never use any abrasive cleaning agents, scouring aids or scratching sponges. If the kneading hooks (3) become encrusted or difficult to remove from the drive shafts (4), fill the baking mould (3) with hot water. After about 30 minutes, try again. Dry the parts well before putting them back into the unit.
- The baking mould (2) and the kneading hooks (3) should not be washed in the dishwasher.
- Do not place the baking mould into water. This might cause damage to the protection on the bottom of the mould.
- Wipe the baking compartment and container using a moist cloth and let dry completely.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

- Q: The motor did not run when I pressed **START/STOP (12)**.
  A: It's not supposed to. All the programmes start with a pre-heat step that ensures all the ingredients are at the right temperature before the process starts.
- Q: The machine beeped part way through the process.
  A: This is the signal to add optional ingredients like fruit or nuts. Some of the recipes call for extra ingredients. Refer to the appropriate recipe for more information.
- Q: I tried to make another loaf right after the first but the process wouldn't start.
  A: The machine must be allowed to cool thoroughly before another loaf can be made.

PROBLEMS

- **Sunken loaves:** Typically, what happens is the dough will rise very well then sinks just as the baking process starts. Most of the time, this is because the dough was not strong enough. Whilst the yeast is still producing gas a weak dough will maintain a good shape but once the yeast is killed by the baking process, the loaf can sink under it's own weight. The mixture is too wet causing weak dough.
  ⇒ Too much water/not enough flour. This will make the dough watery. The dough should be soft but firm.
  ⇒ Some brands may need some adjustment to the ingredients. Some types of flour absorb less water than others. In this case, add an extra 50 g of flour to make the dough thicker.
- **The gas bubbles produced by the yeast are escaping!** Dough without gluten is like water without soap; you cannot make bubbles.
  ⇒ The white flour brand you are using probably does not have sufficient gluten to make a decent dough.
- **The yeast is dead or has gone off.**
  ⇒ If you use warm water, the yeast may be exhausted before the rising process is complete.
  Tap water is usually fine. Be extra careful that the yeast does not come into contact with the water before the mixing process starts. This is particularly important when using the timer.
  ⇒ Check the “best before” date on the yeast sachet. If it is close to expiry it would be best to buy another.
  ⇒ Avoid using yeast from sachets that are already opened. Use a new sachet every time.
- **The loaf did not rise!** Many of the reasons why bread doesn't rise are outlined above. But first, let us eliminate the obvious:
  ⇒ Whole meal & brown loaves seldom rise as well as white.
  ⇒ You did put the yeast in didn't you? It's easy to forget.
  ⇒ A common error is mistaking teaspoons of salt for tablespoons. The yeast will not work well if you add too much salt.
  ⇒ Both the flour and the yeast must be in good condition.
  ⇒ The mixture may have been too dry. Add 1 tablespoon of water to the mixture if necessary. If you feel that the yeast should be increased then only add an extra 1 tsp – but not more.
- **The loaf rose too high and stuck to the lid!**
  ⇒ Usually caused by too much yeast, too much water or flour, or forgetting to add the salt. Salt keeps the yeast in check - without it the yeast can cause the loaf to over-rise.

TECHNICAL DATA

Power input: 230V~ 50Hz
Power consumption: 800 Watt

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.
Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

CE approved

APPENDIX: TABLE ON BAKING PHASE TIMINGS

Program number	1		2	3	4
Program name	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Pre-heat:	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Stirring:	3 min		3 min	3 min	3 min
Knead 1	2 min		2 min	2 min	2 min
Knead 2: Heat at 25ºC	13 min Signal at 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)		20 min Signal at 1:33	21 min Signal at 3:12	5 min
Open 1 Heat to/at 25ºC	45 min		-	45 min	-
Open 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Open 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Bake	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Keep warm	60 min		60 min	60 min	-
Timer- programming	13 h		-	13 h	

5		6	7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
37 min	40 min	-	22 min	-	15 min	11 min	22 min
3 min		3,5 min	3 min	-	45 min heating	3 min	
2 min		20 min Fruit signal 1:49	2 min	-	Pause: 20 min	2 min	
13 min		-	16 min Fruit signal 1:12	-	End	13 min Fruit signal 2:45	
45 min		-	-	-		45 min	
19 min		-	45 min	-		19 min	
36 min		-	22 min	-		40 min	
55 min	62 min	80 min plus 60 min pause	-	60 min		56 min	
60 min		-	-	60 min		60 min	
13 h		-	13 h	13 h		13 h	

GB

RECIPES

White bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Hard wheat semolina	150 g	200 g
Bread flour	350 g	500 g
Yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD or KURZ (Quick) (for quick baking)

French white bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	525 g	700 g
Hard wheat semolina	75 g	100 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French) or KURZ (Quick) (for quick baking)

Nut and raisin bread

Tip: Add the raisins and nuts after you hear the sound signal

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water or milk	275 ml	50 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons
Bread flour	500 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Raisins	50 g	50 g
Grated walnuts	40 g	60 g

Program: STANDARD

Poppy bread
Tip: Before the last fermentation, open the lid briefly, apply water on the dough and then distribute the poppy. Press the poppy lightly with the hands.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Bread flour	500 g	670 g
Corn semolina	75 g	130 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Whole milled poppy	75 g	
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Butter	15 g	20 g
Grated Parmesan	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: KURZ (Short)

Buttermilk bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	760 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French)

Wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	270 g	380 g
Wholemeal flour	270 g	380 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Coarse grained bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	300 ml	450 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry wheat sourdough	25 g	40 g
Bread flour	500 g	670 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French)
Tip: The sourdough improves the finish, freshness and taste of the dough. It is milder than rye sourdough.

Sourdough bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Water	350 ml	450 ml
Bread spices	1/4 teaspoon	1 teaspoon
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Rye flour	250 g	340 g
Bread flour	250 g	340 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: STANDARD
Dried sourdough is concentrated and is available in 15 g packing.

White Graham bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
Butter or Margarine	25 g	30 g
Honey	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Vinegar	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Wheat wholemeal	500 g	700 g
Dry yeast	1 packet	1,5 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Coarse grained brown bread
Tip: The spices can be added either full or stomped. Before the last fermentation, open the lid briefly. Moisten the dough with water and add oats or millet. Compress lightly with the hands.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Rye flour	170 g	220 g
Wheat wholemeal	170 g	220 g
Spelt flour	170 g	220 g
Beet treacle	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Pimento grain	1/4 teaspoon	1.5 teaspoons
Coriander	1/4 teaspoon	1.5 teaspoons
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Rye bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Rye malt	10 g	15 g
Rye flour	300 g	400 g
Bread flour	200 g	260 g
Yeast	1 packet	1.5 packets

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Apple walnut bread

Eggs	2
Milk	40 ml
Oil	4 tablespoons
Sugar	1 cup
Granny Smith apples peeled and chafed	2 cups
Hacked walnuts	1 cup
Flour	380 g
Sodium bicarbonate	1 teaspoon
Baking powder	1 teaspoon
Salt	1/4 teaspoon
Nutmeg	1/4 teaspoon
Cinnamon	1/4 teaspoon

Program: SCHNELL (Quick)

WHOLEMEAL BREADS

Seven grain bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	500 ml	700 ml
Margarine or butter	30 g	50 g
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Vinegar	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Wholemeal flour	550 g	750 g
7-grain flakes	200 g	300 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Spelt (German wheat) bread

Tip: Open the lid of the appliance briefly before the last fermentation. Moisten the salt bread with hot water, spread the spelt or oat flakes and press the cumin lightly with the hand.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	400 ml	500 ml
Spelt wholemeal flour	230 g	280 g
Rye wholemeal flour	180 g	230 g
Coarse ground spelt	180 g	180 g
Sunflower seeds	75 g	100 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dried sourdough	1 packet	
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Sunflower seed bread

Tip: Add the sunflower seeds after the first audible signal. You can also use pumpkin seeds. If the seeds are roasted briefly, the taste is sharper.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Bread flour	525 g	700 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sunflower seeds	35 g	50 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Fig walnut bread

Tip: If fresh walnuts are used with their seed skin still soft, the bread tastes slightly bitter, but very tasty and goes beautifully with new wine.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Bread flour	260 g	320 g
Rye flour	400 g	450 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Fine cut dried figs	50 g	60 g
Hacked walnuts	50 g	60 g
Honey	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

French herb bread

Tip: The quantity of the cloves of garlic can be increased four times, if it is cut in strips and then fried in butter till slightly brown. When cooled, you can them to other condiments. The taste is then better. You can also use herbal salt instead of salt.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	480 ml
Bread flour	525 g	700 g
Hard wheat flour	75 g	100 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Cut parsley, dill and cress	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Pressed cloves of garlic	2 units	3 units
Butter	15 g	20 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: KURZ (Quick)

Corn bread
Tip: This dough is eminently suited for buns. Use the SCHNELL (Quick) or TEIG (Dough) program to make buns. Bake in oven.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Bread flour	540 g	700 g
Grain semolina	60 g	80 g
Cut sour apples with peel	1	1
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Pumpkin bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Pumpkin purée*	300 ml	400 ml
Bread flour	500 g	650 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Butter	25 g	30 g
Pumpkin seeds	50 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD
* Make the pumpkin purée from sweet and sour marinated pumpkins. Use the indicated quantity.

Anchovy bread
Tip: Instead of the apple, you can also use an equal amount of fine cut gherkins. The bread is particularly tasty, when served with herb butter. It is a special surprise at every bread buffet.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	325 ml	440 ml
Wheat wholemeal	500 g	700 g
Wheat wholemeal	75 g	100 g
Fine cut anchovy filets	8	11
Red apple with peel, cored and cut in slices	1	1,5
Olive oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: EXPRESS

BREAD RECIPES WITH BAKING MIXES

Unless otherwise indicated by the bake mix maker, use the EXPRESS program when you bake mixes.

PREPARATION OF THE DOUGH

Dough can be prepared by using the TEIG (DOUGH) program in the bread baking machine. You can then continue to work with the dough and bake it in the oven.
Add the condiments during the 2nd kneading phase, when the sound signal goes off. There is no difference in the baking stages in the dough program. We indicate the quantities that can be prepared.

French baguette

Dough size	NORMAL	LARGE
Water	375 ml	550 ml
Dried sourdough	25 g	50 g
Salt	1 teaspoon	1/4 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1/4 teaspoon
Bread flour	552 g	700 g
Hard wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: TEIG (DOUGH)
When the dough is ready, split it into 2-4 parts and form long bars. Let them rest for 30-40 minutes. Make a series of slanting cuts on the surface and bake the bread in the oven.

Coffee cakes

Dough size	NORMAL	LARGE
Milk	170 ml	225 ml
Salt	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon
Egg yellow	1	1
Butter or Margarine	10	20 g
Bread flour	350 g	450 g
Sugar	35 g	50 g
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

Program: TEIG (DOUGH)
Take the dough out from the container and knead it.
Make a round or angular shape and add the fillings given below:

Melted butter	2 tablespoons	3 tablespoons
Sugar	75 g	100 g
Ground cinnamon	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Grated nuts	60 g	90 g
Overglaze as much as desired		

Spread the butter on the dough.
Mix sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread on the butter.
Let the dough rest in a warm place for 30 minutes and then bake.

Pretzel

Dough size	NORMAL	LARGE
Water	200 ml	300 ml
Salt	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon
Bread flour	360 g	540 g
Sugar	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

1 egg beaten lightly
Coarse grained salt for spreading.
Put all condiments except the egg and coarse grained salt in the container.

Program: TEIG (DOUGH)
When you hear the audible signal and the indicator shows 0:00, press the START/STOP button.
Preheat the oven to 230°C.
Divide the dough in parts and form a long thin roll with each part.
Form the pretzels and place on a greased backing paper. Then paint with the beaten egg and then spread salt.
Bake the pretzel at 200°C for 12-15 minutes in preheated oven.

Brioche

Condiments for	9 units	12 units
Eggs	1	2
Fill with water or milk, up to	225 ml	300 ml
Butter or Margarine	55 g	75 g
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Sugar	40 g	50 g
Bread flour	400 g	540 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: TEIG (DOUGH)
Take the dough out from the container, knead and divide it.
Make a small and a large ball out of each part.
Put the large balls in a greased brioche mould. Place the small balls on them. Let it ferment till the volume has doubled.
Mix an egg with a little sugar and paint the brioches and then bake.

Yeast rolls

Rolls	9 pieces	12 pieces
Milk	100 ml	200 ml
Salt	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Water	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
Whole egg	1	1+1 yellow of the egg
Bread flour	350 g	450 g
Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

Program: TEIG/PIZZA (DOUGH / PIZZA)

Work the dough into any shape you like or as given below for cinnamon rolls:

Filling

Melted butter/ Margarine	50 g	100 g
Sugar	50 g	100 g
Ground cinnamon	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Glazing as desired		

Take the dough out from the container and knead it thoroughly and well.

Roll out into a rectangle on a working surface coated with flour and spread the butter cream on the dough. Mix sugar and cinnamon and spread on the butter.
Roll up, starting with the broader side. Fold in the edges well.
Cut the roll into individual pieces and place on a baking plate so that they do not touch each other.
Let them rest for 40 minutes.
Bake for 20-25 minutes at 190°C in pre-heated oven.
Glaze them while they are still hot.

MARMALADE

It is easy to make marmalades with the bread baking machine.
Wash fresh, ripe fruits. Peel apples, pears, peaches and other fruits with hard peels.
Always use the exact amounts mentioned, as these are matched specially for the marmalade program. Otherwise the marmalade can boil too early or overcook.
Weigh the fruits and cut into small pieces (max. 1 cm).
Add 2:1 gelatinized sugar into the indicated quantity. Never add normal sugar or 1:1 gelatinised sugar, as then the marmalade is not thick enough.
Mix the fruits with the sugar and start the program. The program runs fully automatically.
The audible signal goes off after 1 hour 20 minutes and the marmalade can be filled in glasses. Close the glasses tightly.

Strawberry jam

Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into small pieces or puréed	900 g
2:1 gelatinised sugar	500 g
Lemon juice	1 tablespoon

Mix all condiments in the container using a plastic scraper.
Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.
Remove the residual sugar on the container using a scraper.
When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.
Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

Berry marmalade

Thawed deep-freeze berries	950 g
2:1 gelatinised sugar	500 g
Lemon juice	

Mix all condiments in the container using a plastic scraper.
Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.
Remove the residual sugar on the container using a scraper.
When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.
Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

Orange marmalade

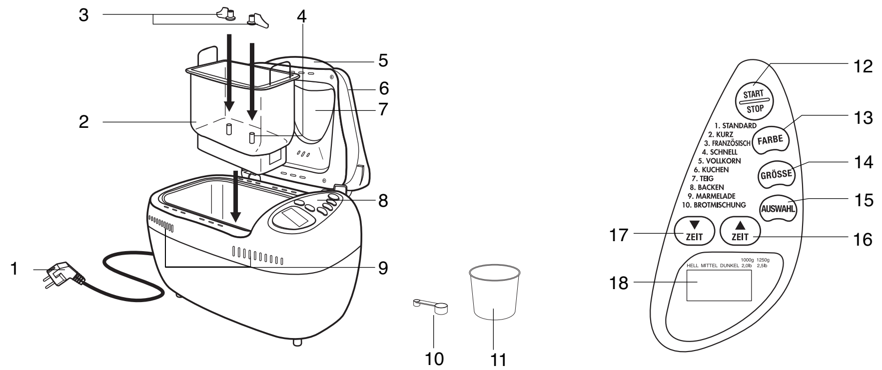
Peeled and thinly cut oranges	900 g
Peeled and thinly cut lemons	100 g
2:1 gelatinised sugar	500 g

Peel the oranges and lemons and cut into pieces.
Add sugar and mix all condiments in the container using a plastic scraper.
Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.
Remove the residual sugar on the container using a scraper.
When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.
Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

MODE D'EMPLOI BA123 MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE

Chère Cliente, cher Client,
Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

CONCEPTION



1. Cordon de secteur et fiche
2. Moule à cuisson
3 Bras pétrisseurs
4 Rayons
5. Poignée
6. Couvercle
7. Fenêtre
8. Panneau de fonctionnement
9. Fentes de ventilation
10. Cuiller à mesurer (doseur)
11. Verre gradué

Panneau de fonctionnement :
12. Bouton START/STOP (Marche/Arrêt)
13. Bouton FARBE (Couleur)
14. Bouton GRÖßE (Dimension)
15. Bouton AUSWAHL (Sélectionner)
16. Bouton ZEIT ▲ 5 (Durée)
17. Bouton ZEIT ▼ 6 (Durée)
18. Ecran LCD

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique

sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant differentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.
- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L' appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles en sont sous surveillance ou on reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez toujours les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSEIL SPECIAL DE SECURITE

- La machine à pain doit être mise en marche uniquement après l'insertion dans l'appareil du moule contenant les différents ingrédients. Une mise en marche sans ingrédient peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- **Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.** Toujours prendre soin d'utiliser des gants à four ou chiffon pour sortir le moule de l'appareil. Laisser toutes les pièces métalliques refroidir avant de les toucher.
- Ne toucher aucune pièce amovible!
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est rempli de liquides.
- Garder une distance de 5 cm autour de l'appareil de cuisson automatique pendant qu'il est en marche et quelque temps après. L'appareil chauffe à l'extérieur pendant l'emploi. L'air provenant de la vapeur est très chaud.
- Les pièces de l'appareil ne sont prévues pour le lave-vaisselle et doivent être lavés à la main (se référer à *NETTOYAGE ET SOIN*).
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de l'emploi, même s'il est en mode Timer.
- Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables. Risque de brûlure!
- Ne pas retirer les aliments de l'appareil si ce dernier est encore branché ou si la fiche est toujours dans la prise.
- Ne pas mettre des aliments de grande taille, des feuilles de métal, des emballages ou matériaux similaires dans l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.

L'EMPLOI DE CET APPAREIL CONVIENT A:

- Vous pouvez utiliser cet appareil à cuisson automatique pour:
  - ⇒ La préparation de pâtes à pain prêtes à mixer. Les recettes sont habituellement imprimées sur l'emballage.
  - ⇒ Cuire du pain en suivant les recettes offertes avec cet appareil. Les librairies ont en stock des livres sur ce sujet. Cet appareil de cuisson automatique possède des capacités d'élaboration par étapes de pétrissage, préparation et cuisson.
  - ⇒ Pâtes (ex. pâtes, pâtisseries ou brioches)
  - ⇒ Faire des confitures et des marmelades.
  - ⇒ Cet appareil à cuisson automatique convient à la fabrication du pain à hauteur d'un poids maximal de 1250 g. Ne pas utiliser plus que cette quantité d'ingrédients, liquides inclus, dans le moule (2).

A PROPOS DES MACHINES A PAIN

- Le principal intérêt de cette fonction est que le pétrissage, le levage et la cuisson sont tous réalisés dans une unité indépendante, ce qui permet un gain de place. Cette machine à pain produira facilement, et pendant longtemps, de superbes pains, à condition que l'utilisateur suive quelques instructions de base.

ACCESSOIRES

- 2 bras pétrisseurs (3)
- 1 tasse graduée (11)
- 1 cuiller à mesurer (doseur) (10)
- Les quantités de sucre, d'huile et quelques autres ingrédients sont basées sur cette cuiller à mesurer (doseur):
  Grande extrémité, 15 ml = cuiller à soupe
  Petite extrémité, 5 ml = cuiller à café
- Le plat (2) doit être correctement inséré dans l'appareil avant que les dents d'entraînement n'entrent en contact avec les rayons de pétrissage.
  Ensuite, insérer les lames de pétrissage (3). Le sens dans lequel elles tournent n'est pas important. En les mettant sur les rayons, les faire tourner jusqu'à ce qu'ils se mettent en place et se bloquent.

COMMANDES

- **START/STOP (Marche/Arrêt) (12):** Lance le programme. Pour arrêter le programme en cours, il faut appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Après cela, l'appareil retournera au programme 1.
- **FARBE (Couleur) (13):** Appuyer pour choisir la couleur de la croûte parmi les choix suivants : clair, moyen et brun. La flèche située sur l'écran LCD (16) s'affichera devant la couleur sélectionnée.
  REMARQUE: La couleur de la croûte n'est pas disponible sur le programme BREADMIX (Pâte à pain) (pour les pâtes à pain prêtes à l'emploi).
- **GRÖßE (Taille) (14):** Choisir le poids du pain entre 2 lb (1000 g) et 2,5 lb (1250 g). La petite flèche se déplacera afin d'indiquer votre sélection actuelle.
- **AUSWAHL (Sélection) (15):** Sélecteur principal. Appuyer sur cette touché pour faire défiler les programmes.
- **ZEIT 5 (Durée) ▲ (16):** Sélection de la durée (augmentation)
- **ZEIT 6 (Durée) ▼ (17):** Sélection de la durée (diminution)

LES PROGRAMMES

- **STANDARD** (Basique)**:** Ceci représente le programme qui s'affiche la première fois que l'appareil est allumé. Ceci est un bon programme général pour la fabrication du pain blanc ou complet. La plupart des recettes requièrent ce programme.

- **KURZ (Court):** A recours à moins d'étapes pour faire du pain en moins de temps.
  REMARQUE: La taille du pain n'est pas disponible sous ce mode.
- **FRANZÖSISCH (Français):** Ce programme est légèrement plus long que le programme STANDARD (Basique); cela est dû au temps supplémentaire requis pour le pétrissage et levage qui donnent au pain une texture 'aérienne' caractéristique du pain français.
  REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode.
- **SCHNELL (Rapide):** Ce mode est similaire au programme KURZ (Court) dans la mesure où les étapes sont plus courtes pour un temps de fabrication plus rapide.
  REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode. Le mode SCHNELL (Rapide) est indiqué pour les recettes sans gluten.
- **VOLLKORN (Blé complet):** Ce mode rallonge les étapes de pétrissage et levage afin d'obtenir de meilleurs résultats avec du blé complet/farine complète pauvres en gluten.
- **KUCHEN (Gâteau):** Programme réservé aux gâteaux.
  Remarque: La commande de la couleur de la croûte est disponible sous ce mode.
- **TEIG (Pâte):** Réalise toutes les étapes de pétrissage et levage mais omet le cycle de cuisson.
  REMARQUE: La commande de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles.
- **BACKEN (Cuisson):** Cycle de cuisson indépendant. Indiqué pour le pain sucré et la cuisson de pâtes préparées etc.
- **MARMELADE (Confiture):** Programme de mélange et de cuisson. Idéal pour la fabrication de confitures.
- **BROTMISCHUNG (Pâte à pain):** Programme spécialement conçu pour les sachets de pâtes à pain prêts à l'emploi.

INGREDIENTS

- L'étape la plus importante du processus de la fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle: Meilleurs ingrédients – meilleurs résultats, mauvais ingrédients – mauvais résultats. Par exemple: Même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mixées ensemble dans un vieux pot, le mélange monterait encore. La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever donc. Si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine. Cela est probablement dû aux ingrédients. Dans l'optique de vous faire gagner du temps, nous avons inclus des informations sur chaque élément clé employé dans la fabrication du pain.
- **FARINE:** Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la fabrication du pain.
- **FARINE BISE (ou farine de campagne):** La farine bise contient environ 85% de grains de blé. La plus grande partie du son du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et possèdent une plus belle texture. Lors de l'achat d'une telle farine, le type blé dur tamisé donnera de meilleurs résultats dans la machine à pain.
- **FARINE COMPLETE OU DE BLE ENTIER:** Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, son inclus; l'enveloppe dure extérieure du blé est une excellente source de fibres. Tout comme la farine bise, vous devriez préciser le type blé dur lors de l'utilisation de la machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten; les pains complets ont donc tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.
- La **LEVURE** est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte. Pour les machines à pain, il est préférable d'employer de la levure chimique «Easy Blend» qui est vendue en sachets. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter; il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre sans aucun effet inverse. Eviter la levure en tube ou en boîtes car elles risques d'être moins performantes une fois

ouvertes. La levure en sachets est tres sensible à l'humidité; ne pas stocker les sachets ouverts plus d'un jour.

- Le **SEL** donne plus de goût au pain certes, mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.
- Le **BEURRE** (ou matière grasse) enrichit le goût et rend le pain plus moelleux. Les alternatives au beurre sont la margarine ou l'huile d'olive. Eviter les pâtes à tartiner à faible taux de matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40% et n'auront pas le même effet.
- Le **SUCRE** donne plus de goût au pain et fait brunir la croûte.
  Note: La plupart des levures en sachets n'ont pas besoin de sucre pour devenir actives.
- **L'EAU:** Utiliser de l'eau douce si possible, mais du bon pain peut également être obtenu au moyen d'eau ordinaire. Il existe un grand débat sur la température idéale de l'eau.
  La réponse est simple. Si vous trempez votre main dans l'eau et qu'elle est fraîche, c'est bon. Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'eau avant emploi. Si vous pensez que l'eau du robinet est trop froide, laissez-la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Réchauffer l'eau pourrait prématurément tuer la levure. Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten.
- **AUTRES INGREDIENTS** peut signifier fruits secs, fromages, oeufs, noisettes ou yaourt aux céréales telles que le seigle, le maïs, ou un certain nombre d'herbes et d'épices. Deux choses sont à prendre en considération pour les meilleurs résultats. Toujours s'informer de la teneur en eau d'un produit et agissez en conséquence. Les aliments comme le fromage, le lait et les fruits frais contiennent beaucoup d'eau, ce qui détermine l'aspect final du pain. Au début, vous pouvez vous en tenir à leurs substituts secs comme le parmesan, le lait en poudre ou les fruits secs. Lorsque vous deviendrez plus familier avec cet appareil, vous saurez instinctivement si les paraissent trop humides ou trop secs et vous pourrez ajouter de la farine ou de l'eau lors de la fabrication. N'oubliez pas de considérer la teneur en sel des ingrédients utilisés. Le sel peut ralentir la levure.
  Enfin, si les ingrédients ajoutés sont humides comme le yaourt ou en poudre comme les herbes sèches, ils peuvent être incorporés au mélange en début de fabrication. Pour les ingrédients comme les noisettes ou les fruits secs, ils peuvent ajoutés lorsque l'appareil, en cours de fabrication, émettra un bip sonore. Référez-vous au *TABLEAU* afin de savoir à quel moment l'appareil émettra un bip.
- **ENVIRONNEMENT:** Le dernier mais pas le moindre des ingrédients est l'environnement dans lequel est fabriqué le pain. La machine à pain fonctionnera bien dans un endroit soumis à diverses températures, mais la taille du pain peut varier de 15% selon qu'il se trouve dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Ne pas poser l'appareil dans une partie de la maison soumise aux courants d'air. La machine offre une certaine protection à la pâte contre les courants d'airs, mais elle a des limites. Si le taux d'humidité de la pièce est trop élevé, cela pourrait affecter le pain. En règle générale, si la pièce est agréable pour vous, elle le sera également pour le pain.

STOCKER VOTRE PAIN

- Le pain artisanal ne contient pas de produits de conservation artificiels. Cependant, si vous stockez le pain dans un contenant propre et hermétique dans le réfrigérateur, vous pourrez le garder pendant 5 – 7 jours. Le pain peut également être congelé mais laisser refroidir les pains fraîchement cuits avant de les mettre dans des sacs plastique et de les stocker dans le congélateur.

VOTRE PREMIER PAIN

- La recette suivante est celle du pain blanc basique. Même si vous ne consommez habituellement pas du pain blanc, nous vous recommandons fortement de le fabriquer en premier car c'est le plus facile à réaliser.
- Suivez les étapes dans l'ordre exact présenté à la page suivante.

Pour 1000 g / 2 lb de pain, vous aurez besoin des ingrédients suivants:

Eau	310 ml
Farine blanche de blé dur	560 g
Sucre	2 cuillers à soupe
Beurre ou margarine	2 cuillers à soupe
Sel	2 cuillers à soupe
Levain Sec	2 1/2 cuillers à soupe (généralement un sachet et demi de 7g le sachet)

- Utiliser de bonnes balances de cuisine pour peser la farine.
  Utiliser la tasse graduée (10) fournie pour les liquides ou, si vous le préférez, n'importe quel doseur gradué en ml.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les emballages..
- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir *NETTOYAGE ET SOIN*).
- De la fumée ou une odeur pourraient émerger lors du premier emploi. Les résidus laissés par le processus de fabrication sont brûlés sur la surface de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- Retirer le moule (2) de l'appareil en le soulevant vers le haut avec les deux mains. Accrocher les bras de pétrissage (grand et petit) (3) aux rayons (4) sous le moule (2). S'assurer que les bras de pétrissage (3) sont correctement fixés.
- Remplir le moule de condiments (2) (se référer aux chapitres *CONDIMENTS* et *RECETTES*). Il est absolument nécessaire que les condiments soient dans le moule (2) avant que ce dernier (2) ne soit placé dans l'appareil à cuisson automatique. Sinon cela salira l'appareil ou abîmera les résistances.
- Mettre les condiments dans l'endroit indiqué dans le moule (2). Verser d'abord les liquides puis la farine. Il est préférable d'étaler le sucre et le sel autor de la farine. Faire un petit puits dans la farine pour la levure. Ne pas laisser la levure entrer en contact avec le sel ou les liquides.
- Insérer le moule (2) dans l'appareil. S'assurer qu'il se verrouille avec un clic distinct. Rabattre le couvercle (6).
- Brancher la fiche (1) à une prise appropriée.
- Le programme **STANDARD** (Basique) est en route:
  Temps de cuisson: 3h30.
  FARBE (Couleur): Mittel
  GRÖßE (Dimension): 2 lb (1000 g)
- **Sélectionner un autre programme:** Garder le bouton **AUSWAHL** (Sélection) (15) enfoncé, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'allume sur l'écran LCD (18).
- Sélectionner également les programmes désirés en utilisant les boutons **GRÖßE** (Dimension) (14) et **FARBE** (Couleur) (13) (se référer à la section *TABLEAUX*).
- Vous pouvez à présent régler la fonction **ZEIT** (Durée) (voir Utiliser le Minuteur).
- Appuyer sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). L'appareil commence à réchauffer la pâte à la température de la pièce. Ensuite, les bras de pétrissage (3) commencent à pétrir la pâte.
- Le programme est à présent lancé. Le compte à rebours est inscrit sur l'écran LCD (18). La machine à pain exécute à présent diverses opérations de routine. Pétrissage, fabrication et cuisson, cela dépendant du programme sélectionné.
- Lors du pétrissage, l'appareil mixe les condiments pendant quelques minutes. Il est normal que l'appareil vibre et fasse un peu de bruit lors du pétrissage.
- Puis l'appareil commence la fabrication de la pâte. A ce stade, la levure commence à être élaborée et la fenêtre de l'appareil (7) peut légèrement s'enfumer.
- Si l'appareil émet de la fumée, garder le couvercle(6) rabattu. Débrancher la fiche (1) de la prise. Il ne faut sous aucun prétexte laver la pâte qui gogle dans l'appareil à l'eau. La fumée peut émerger si la pâte gonfle au-delà des bords du moule (2) et si elle touche la résistance.

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas ouvrir l'appareil pendant qu'il fonctionne, et ce, dans la mesure du possible. Vous pouvez observer les progrès de la cuisson par la fenûtre de l'appareil.
- Un signal se déclenche après le 1/3 du temps si vous utilisez l'un de ces programmes: **STANDARD** (Basique), **KURZ** (Court), **FRANZÖSISCH** (Français), **VOLLKORN** (Blé complet), **KUCHEN** (Gâteau), **TEIG** (Pâte) et **BROTMISCHUNG** (Pâte à pain) (voir la section *TABLEAUX*). C'est le bon moment pour ajouter des ingrédients supplémentaires au pain, tels que les noisettes etc. Ouvrir le couvercle (6) soigneusement, mettez les condiments et refermer. Surveiller la vapeur!
- Une fois le programme sélectionné terminé, l'écran LCD (18) indique *0:00*. Le pain est maintenant complètement cuit.
- Débrancher la fiche (1) de la prise.
- Ouvrir le couvercle (6). Sortir le moule (2) de l'appareil au moyen de gants.
  Attention: Le moule (2) est très chaud!
  Une fois de plus, surveiller la vapeur!
- Placer le moule (2) sur une surface adaptée, et jamais sur une table ou sur une surface en plastique.
- Laisser le moule (2) dans l'appareil pendant 5 minutes, avant de retirer le pain du moule(2). Puis retirer le moule (2) de l'appareil. Secouer légèrement pour décoller le pain.
- L'appareil gardera le pain chaud pendant une heure, s'il n'est pas sorti avant ce laps de temps.
- Si les bras de pétrissage (3) sont toujours collés au pain, vous pouvez les décoller au moyen d'objets pointus. Afin de ne pas endommager la surface non adhérente du crochet pétrisseur (3) utilisez un outil en bois ou la spatule fournie dans l'emballage.
- Après avoir refroidi pendant 30 minutes, le pain peut être déformé.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- L'utilisation la plus courante de la minuterie est de faire du pain la nuit pour qu'il soit prêt le matin. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyer simplement sur le bouton **ZEIT** ▲ (Durée) (16) ou le bouton **ZEIT** ▼ (Durée) (17) sur le panneau de commande et le nombre indiqué sur l'écran augmentera par paliers de 10 minutes. De cette façon, vous pouvez retarder la fin du programme en fonction de vos besoins. L'essentiel est de se souvenir que l'heure affichée sur l'écran correspond à la durée entre le moment où vous appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) et celui où le pain est prêt.
  Par exemple: Après avoir sélectionné le programme requis, garder le bouton **ZEIT** ▲ bouton (Durée) (16) **ZEIT** ▼ bouton (Durée) (17) enfoncé jusqu'à ce que l'écran indique *5:00*.
  Puis appuyer sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). Le pain sera prêt dans 5 heures. Si vous appuyez sur **ZEIT** ▲ (Durée) (16) – bouton à droite un peu plus longtemps jusqu'à ce que l'écran affiche 8:10, alors le pain sera prêt dans 8 heures et 10 minutes. Vous pouvez appuyer et garder enfoncé les boutons **ZEIT** (Durée) (gauche/droite) pour faire défiler rapidement l'affichage jusqu'au paramètre souhaité. Vous pouvez régler 13 heures au maximum.
- REMARQUES: Une fois que vous avez appuyé sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) vous ne pouvez plus modifier la minuterie. Si vous avez besoin de remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) pendant 3 secondes et la machine sera ré-initialisée; vous pourrez alors sélectionner à nouveau votre programme et le délai selon vos besoins.
  Remarque: Vous ne pourrez pas réaliser cette action après le premier pétrissage. Ne pas utiliser d'ingrédients périssables comme du lait ou des oeufs lorsque vous vous servez de la minuterie, car ils pourraient s'abîmer lors de la phase d'attente dans le plat à pain. Vous ne pouvez pas choisir un temps de retard inférieur à celui de la préparation.

NETTOYAGE ET SOIN

- En plus de cela, vous devez observer les instructions de sécurité.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de commencer à le nettoyer.

- Si nécessaire, retirer le moule (2) de l'appareil et les bras de pétrissage (3) des rayons (4). Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) possèdent un revêtement anti-adhésif. Cela facilite le nettoyage. Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) doivent être nettoyés au moyen d'un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne jamais utiliser des détergents abrasifs, des outils à récurer ou des éponges-grattoirs. Si les bras pétrisseurs (3) s'incrustent ou sont difficiles à retirer des rayons (4), remplir le moule (3) d'eau chaude. Réessayer environ 30 minutes plus tard. Bien sécher les pièces avant de les remettre dans l'appareil.
- Le moule (2) et les bras pétrisseurs (3) ne conviennent pas au lavage au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger le moule dans l'eau. Cela pourrait endommager la protection à sa base.
- Nettoyer le compartiment de cuisson au moyen d'un chiffon humide, et le sécher complètement.

QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

- Q : Le moteur ne fonctionne pas quand j'appuie sur **START/STOP** (Marche/Arrêt).
  A: C'est normal. Tous les programmes commencent par une étape de pré-chauffage qui garantit la bonne température des ingrédients avant que ne commence la préparation.
- Q: La machine émet des bips tout au long de la préparation.
  A: Il s'agit du signal vous indiquant d'ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Certaines recettes nécessitent de ingrédients supplémentaires. Se reporter aux recettes appropriées pour plus d'informations.
- Q: J'ai essayé de faire un deuxième pain tout de suite après le premier, mais la préparation n'a pas commencé.
  A: La machine doit d'abord refroidir complètement avant de pouvoir faire un nouveau pain.

PROBLEMES

- **Pains creux:** En général, la pâte montera très bien puis s'affaissera jusqu'au début de la phase de cuisson. La plupart du temps, cela s'explique par le manque de solidité de la pâte. Tant que la levure produit encore du gaz, une pâte faible gardera une belle forme mais une fois que la levure est éliminée par la phase de cuisson, le pain s'affaisse sous son propre poids. Le mélange est trop humide et affaiblit la pâte.
  - ⇒ Trop d'eau/pas assez de farine. Cette combinaison ramollit la pâte. La pâte doit être souple mais ferme.
  - ⇒ L'ajout d'ingrédients peut être nécessaire chez certaines marques. Certains types de farine absorbent moins d'eau que d'autres. Dans ce cas, ajouter 50g de farine pour épaissir la pâte.
- **Les bulles de gaz produites par la levure s'échappent!** Une pâte sans gluten est comme l'eau sans savon; vous ne pouvez faire de bulles avec.
  - ⇒ La marque de farine blanche que vous utilisez ne possède probablement pas assez de gluten pour faire une bonne pâte.
- **La levure est inactive ou s'échappe.**
  - ⇒ Si vous utilisez de l'eau chaude, la levure peut s'échapper avant que le processus de levage ne soit complété. L'eau du robinet est généralement bonne. Bien veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau avant que la phase de mélange ne commence. Cela est particulièrement important lorsque vous utilisez la minuterie.
  - ⇒ Bien vérifier la date de péremption sur le sachet. Si cette date est proche, il est préférable d'en racheter.
  - ⇒ Eviter d'utiliser de la levure provenant d'un sachet ouvert. Utiliser un nouveau sachet à chaque fois.
- **Le pain n'a pas gonflé!** La plupart des raisons pour lesquelles le pain n'a pas levé sont détaillées ci-dessus. Mais, tout d'abord, éliminons les plus évidentes.
  - ⇒ Les pains complets et bis montent rarement aussi bien que les blancs.
  - ⇒ Vous avez bien incorporé de la levure/ un oubli est vite arrivé.
  - ⇒ Une erreur commune est la confusion entre les cuillers à café et à soupe de sel. La levure ne travaillera pas bien si elle est trop salée.

⇒ La farine et la levure doivent être toutes deux en bon état.

⇒ Le mélange était un peu trop sec. Ajouter une cuiller à soupe d'eau dans le mélange si nécessaire. Si vous sentez que la quantité de levure n'est pas suffisante, ajoutez une cuiller à soupe supplémentaire – mais pas plus.

• **Le pain a trop gonflé et est collé au couvercle!**

⇒ Cela est généralement provoqué par une trop grande quantité de levure, d'eau ou de farine, ou par l'oubli du sel. Le sel maîtrise la levure; sans cet élément, la levure peut provoquer un gonflement très important du pain.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension: 230V~ 50Hz

Puissance: 800 Watt

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

Agréé CE

SUPPLÉMENT – TABLEAU DE DURÉE DES PHASES DE CUISSON

Numéro du programme	1		2	3	4
Nom du programme	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Préchauffage	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Mélange :	3 min		3 min	3 min	3 min
Pétrissage 1 :	2 min		2 min	2 min	2 min
Pétrissage 2 : Chaleur êt à 25ºC	13 min Signal sonore à 2:57 3:04		20 min Signal sonore à 1:33	21 min Signal sonore à i 3:12.	5 min
Levée 1 Chaleur marche/arrêt à 25ºC	45 min		-	45 min	-
Levée 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Levée 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Cuisson	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Tenue au chaud	60 min		60 min	60 min	
Programmation du minuteur	13 h		-	13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 1,000 g 2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 1,000 g 2.5 lb / 1,250 g
3:30 3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09 3:20
37 min 40 min		22 min	-	45 min avec chaleur	11 min 22 min
3 min	3.5 min	3 min	-	Sens des aiguilles d'une montre : 45 min	3 min
2 min	20 min Signal sonore pour introduction des fruits1:49.	2 min	-	Temps de repos 20 min	2 min
13 min		16 min Signal sonore pour introducti on des fruits 1:12.	-	Terminé	13 min Signal sonore pour introduction des fruits 2:45.
45 min		-	-		45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min plus 60 min de temps de repos	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

RECETTES

Pain blanc

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Semoule de blé dur	150 g	200 g
Farine à pain	350 g	500 g
Levure	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD (Basique)

Pain blanc français

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Farine à pain	525 g	700 g
Semoule de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH (Français)

Pain aux noix et aux raisins secs

Conseil: ajouter les raisins secs et les noix après retentissement du signal sonore (pendant la seconde phase de pétrissage).

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	500 g	650 g
Levain sec	3/4 de sachet	1 sachet
Raisins secs	50 g	50 g
Noix en poudre	40 g	60 g

Programme: STANDARD

Pain aux graines de pavot
Conseil: avant que la pâte ne lève une dernière fois, ouvrir brièvement le couvercle, humecter la pâte avec de l'eau et ensuite répartir les graines de pavot. Presser légèrement les graines de pavot avec les mains.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Farine à pain	500 g	670 g
Semoule	75 g	130 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Poudre de pavot	50 g	75 g
Noix de muscade râpée	1 pincée	2 pincées
Beurre	15 g	20 g
Parmesan râpé	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: KURZ

Pain au babeurre

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH

Pain complet

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 m	500 ml
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill.à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill.à café
Farine à pain	270 g	380 g
Farine complète	270 g	380 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain à alvéoles

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill.à café
Levain sec à base de froment	25 g	40 g
Farine à pain	500 g	670 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill.à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH
Indication: le levain améliore la qualité, la fraîcheur et le goût de la pâte. Il est plus doux que le levain à base de seigle.

Pain au levain

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Levain sec	1/2 sachet	3/4 sachet
Eau	350 ml	450 ml
Epices pour pain	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine de seigle	250 g	340 g
Farine à pain	250 g	340 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD
Le levain sec est concentré et est disponible en sachets de 15 g.

Pain Graham au froment

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre ou margarine	25 g	30 g
Miel	1 cuillère à café	1,5 cuill . à café
Vinaigre	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de blé complet	500 g	700 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain foncé à gros grain
Conseil : les épices peuvent être ajoutés soit entiers ou écrasés. Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter la pâte avec de l'eau et ajouter de l'avoine ou du mil. Ecraser légèrement avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Farine de seigle	170 g	220 g
Farine complète au froment	170 g	220 g
Farine d'épeautre	170 g	220 g
Mélasse de betterave	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graine de piment	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Coriandre	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Noix de muscade moulue	1 pincée	2 pincées
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de seigle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Malt de seigle	10 g	15 g
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine à pain	200 g	260 g
Levure	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain aux pommes et aux noix

Oeufs	2
Lait	40 ml
Huile	4 cuillères à soupe
Sucre	1 tasse
Pommes Granny Smith épluchées et râpées	2 tasses
Noix concassées	1 tasse
Farine	380 g
Bicarbonate de soude	1 cuillère à café
Levure chimique	1 cuillère à café
Sel	1/2 cuillère à café
Noix de muscade	1/2 cuillère à café
Cannelle	1/2 cuillère à café

Programme:SCHNELL

PAINS COMPLETS

Pain aux sept céréales

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	500 ml	700 ml
Margarine ou beurre	30 g	50 g
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Sucre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Vinaigre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine complète	550 g	750 g
Flocons 7 céréales	200 g	300 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain à l'épeautre

Conseil: Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter le pain sel avec de l'eau chaude, répartir l'épeautre ou les flocons d'avoine et ensuite presser légèrement le cumin avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	400 ml	500 ml
Farine d'épeautre complet	230 g	280 g
Farine de seigle complet	180 g	230 g
Epeautre grossièrement moulu	180 g	180 g
Graines de tournesol	75 g	100 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux graines de tournesol

Conseil: ajouter les graines de tournesol après le premier signal sonore. Des graines de courge peuvent également être utilisées. Lorsque les graines ont été brièvement rissolées, le goût est plus intense.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Beurre	30 g	40 g
Farine à pain	525 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux noix et aux figues

Conseil: lorsque des noix fraîches dont la peau est encore molle, sont utilisées, le pain a un léger goût amer mais est délicieux et s'accorde parfaitement avec le vin nouveau.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Farine à pain	260 g	320 g
Farine de seigle	400 g	450 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Figues séchées coupées fines	50 g	60 g
Noix concassées	50 g	60 g
Miel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux fines herbes à la française

Conseil: La quantité de gousses d'ail peut être multipliée lorsqu'elles sont coupées en lamelles et ensuite revenues dans du beurre. Les ajouter aux autres ingrédients une fois refroidies. Le goût est alors meilleur. Le sel peut également être remplacé par du sel aux fines herbes.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	480 ml
Farine à pain	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 Cuill. à café
Persil, aneth et cresson ciselés	1,5 cuillères à soupe	2 cuill. à soupe
Gousses d'ail pressées	2 gousses	3 gousses
Beurre	15 g	20 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: KURZ

Pain aux graines

Conseil: cette pâte convient parfaitement pour les petits pains. Utiliser le programme QUICK (RAPIDE) ou TEIG (PATE) pour fabriquer les petits pains. Ensuite, faire cuire.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	400 ml
Beurre	25 g	30 g
Farine à pain	540 g	700 g
Graine de semoule	60 g	80 g
Pomme sure coupées non épluchée	1	1
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux graines de courges

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Purée de courge*	300 ml	400 ml
Farine à pain	500 g	650 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Beurre	25 g	30 g
Graines de courge	50 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

* Faire la purée de courge avec des courges marinées à l'aigre-doux. Utiliser les quantités indiquées.

Pain aux anchois

Conseil: à la place des pommes, il est possible d'utiliser la même quantité de cornichons finement coupés. Le pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est servi avec du beurre aux fines herbes. C'est une surprise exceptionnelle pour tout buffet.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	440 ml
Farine de blé complet	500 g	700 g
Blé complet	75 g	100 g
Filets d'anchois finement hachés 8	11	
Pomme rouge non épluchée, épépinée et coupée en rondelles	1	1,5
Huile d'olive	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programm: SCHNELL

RECETTES DE PAIN AVEC PREPARATIONS

Sauf autre indication de la part du fabricant, utiliser le programme SCHNELL lorsque des préparations pour pain sont utilisées.

PREPARATION DE LA PATE

La pâte peut être préparée avec le programme TEIG/PIZZA (PATE/PIZZA) de la machine à faire le pain. Ensuite il est possible de travailler la pâte et de la cuire au four.

Durant la 2ème phase de pétrissage, ajouter les ingrédients lorsque le signal sonore retentit. Le programme PATE ne comporte pas de différences entre les étapes de cuisson. Nous indiquons les quantités pouvant être préparées.

Baguette à la française

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	375 ml	550 ml
Levain sec	25 g	50 g
Sel	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	552 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: TEIG

Lorsque la pâte est prête, la partager en 2 ou 4 morceaux et former de longues baguettes. Laisser reposer 30 à 40 minutes. Faire une série de traits en biais sur la surface et cuire le pain au four.

Gâteau pour café

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Lait	170 m	l 225 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Jaune d'oeuf	1	1
Beurre ou margarine	10 g	20 g
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient et la pétrir.

Lui donner une forme ronde ou carrée et ajouter les intérieurs suivants.

Beurre fondu	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	75 g	100 g
Cannelle râpée	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Noix en poudre	60 g	90 g
Glaçage autant que nécessaire		

Répartir le beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre, la cannelle et les noix dans un bol et les répartir sur le beurre.

Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes et ensuite la faire cuire.

Bretzels

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	200 ml	300 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	360 g	540 g
Sucre	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

1 oeuf légèrement battu
Du gros sel à répartir.
Mettre tous les ingrédients dans le récipient excepté l'œuf et le gros sel.

Programme: TEIG
Lorsque le signal sonore retentit et que le minuteur indique 0:00, appuyer sur la touche START/STOP.
Préchauffer le four à 230 °C.
partager la pâte et former un long boudin avec chaque bout.
Former les bretzels et les déposer sur une plaque de cuisson beurrée. Ensuite, les enduire avec l'œuf battu et répartir le gros sel.
Cuire les bretzels à 200 °C dans le four préchauffé pendant 12 à 15 minutes.

Brioche

Ingrédients pour	9 brioches	12 brioches
Œufs	1	2
Remplir d'eau ou de lait jusqu'à	225 ml	300 ml
Beurre ou margarine	55 g	75 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	40 g	50 g
Farine à pain	400 g	540 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme TEIG
Retirer la pâte du récipient, pétrir et étaler.
Former une petite et une grosse boule.
Déposer la grosse boule dans le moule à brioche beurré. Placer la petite boule sur le dessus. Laisser lever jusqu'à ce que le volume ait doublé.
Mélanger un oeuf avec un peu de sucre et dorer les brioches au pinceau et ensuite faire cuire.

Boudin à pâte levée

Boudins	9	12
Lait	100 ml	200 ml
Sel	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Eau	30 ml	45 ml
Beurre	30 g	45 g
Oeuf entier	1	1+1 jaune d'oeuf
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Donner à la pâte la forme de votre choix ou la travailler de la manière suivante en boudins à la cannelle:

Intérieur

Beurre fondu / margarine	50 g	100 g
Sucre	50 g	100 g
Cannelle râpée	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café

Glaçage à volonté

Retirer la pâte du récipient et bien la malaxer.

L'étaler en formant un rectangle sur une surface recouverte de farine et répartir la crème au beurre sur la pâte.
Mélanger le sucre et la cannelle et les répartir sur le beurre.
Etaler en partant du côté large. Bien plier les côtés.
Couper le boudin en plusieurs morceaux, les disposer sur une plaque de cuisson de sorte qu'ils ne se touchent point.
Laisser reposer pendant 40 minutes.
Faire cuire à 190 °C pendant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.
Les recouvrir de glaçage tant qu'ils sont encore chauds.

CONFITURE

C'est simple de faire de la confiture avec la machine à fabriquer le pain.
Laver des fruits frais et mûrs. Eplucher pommes, poires, pêches et autres fruits à la peau dure.
Toujours utiliser les quantités indiquées étant donné qu'elles sont spécialement adaptées au programme confitures. Autrement, la confiture peut cuire trop rapidement ou déborder.
Peser les fruits et les couper en petits morceaux (1 cm max.).
Ajouter 2:1 de sucre gélifiant à la quantité indiquée. N'ajouter en aucun cas du sucre normal ou 1:1 de sucre gélifiant car la confiture ne deviendrait pas suffisamment épaisse.
Mélanger les fruits avec le sucre et démarrer le programme. Le programme s'effectue automatiquement.
1 heure et 20 minutes après, le signal sonore retentit et la confiture peut être versée dans des pots. Bien refermer les pots.

Confiture de fraise

Fraises lavées et fraîches soit coupées en petits morceaux soit mixées	900 g
2:1 sucre gélifiant	500 g
Jus de citron	1 cuillère à soupe

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.
Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.
Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.
Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.
Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture de baies

Baies surgelées décongelées	950 g
2:1 sucre gélifiant	500 g
Jus de citron	

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.
Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.
Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.
Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.
Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture d'oranges

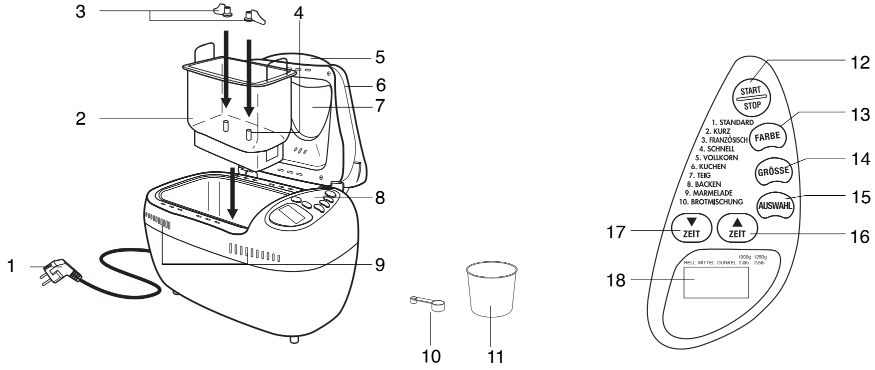
Oranges épluchées et coupées fines	900 g
Citrons épluchés et coupés fins	100 g
2:1 sucre gélifiant	500 g

Eplucher les oranges et les citrons puis les couper en morceaux.
Ajouter le sucre et mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.
Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.
Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.
Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.
Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS BA123 PROFESSZIONÁLIS AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ

Tisztelt vásárlónk!
Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendeltetésszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelemet a biztonsági tájékoztatóra.Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

FELÉPÍTÉS



1. Hálózati kábel hálózati csatlakozóval
2. Sütőforma
3. Dagasztóhorog
4. Hajtótengelyek
5. Fogantyú
6. Fedő
7. Ablak
8. Kezelő panel
9. Szellőzőnyílás
10. Mérőedény
11. Mérőkanál

Kezelőpanel:

12. START/STOP gomb
13. FARBE (szín) gomb
14. GRÖßE (méret) gomb
15. AUSWAHL (kiválasztó) gomb
16. ZEIT ▲ (idő) gomb
17. ZEIT ▼ (idő) gomb
18. LCD-Kijelző

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos házilag a készülékház megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmiféle tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltessük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.

- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelen vagy a csatlakozódugaszon sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. **Ez áramütés veszélyével járhat!**
- Ne vezessük a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelt mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzatból.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibaáram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabbítókábelt úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.
- Amennyiben hosszabítókábelt használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermekek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélkül használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszt.
- **Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.
- Ezt a berendezést nem olyan személyek (köztük gyermekek) által való használatra szánták, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek hiányzik a tapasztalatuk és tudásuk hozzá, hacsak nincsenek felügyelet alatt vagy nem részesültek a berendezés használatára vonatkozó felvilágosításban olyan személy részéről, aki felelős biztonságukért. A gyermekekre különösen vigyázni kell, nehogy játsszanak a berendezéssel.

KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A kenyérsütõ automatát csak azután szabad měködésbe hozni, miután a megtöltött sütõformát a készülékbe belehelyezte. A sütõforma nélküli měködtetés a készülék túlmelegedését okozhatja.
- A készüléket húzza ki a konnektorból mielőtt kiveszi a sütőformát.
- **Égésveszély! A sütőforma nagyon magas hőmérsékletre hevül!** Mindenképp használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, amikor kiveszi a sütőformát a készülékből. A fém részeket hagyja kihűlni, mielőtt hozzájuk érne!
- Ne érjen egyik mozgó alkatrészhez sem!
- Ne mozgassa a készüléket, ha folyadék van benne.
- A készülék működtetése közben és röviddel a leállítás után 5 cm-es biztonsági távolságot tartson a kenyérsütő automata körül. Használat közben a készülék kívülről is felmelegszik. A gőz kieresztő nyílásokon kiáramló levegő forró.
- A kenyérsütő automata alkatrészei nem alkalmasak gépi mosogatásra, csak kézzel szabad őket tisztítani. (lásd *TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS*).
- Ne hagyja a készüléket őrizetlenül működés közben – időzített program ideje alatt se hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket ne takarja le működés közben.
- A készüléket ne használja gyúlékony anyagok közelében: Tűzveszély!
- Soha ne vegye ki az élelmiszert a készülékből működés közben, vagy amíg a kenyérsütő be van dugva a konnektorba.
- Ne tegyen a gépbe darabos ételt, alumínium fóliát, csomagolóanyagot vagy hasonlókat.
- Mielőtt kivenné a sütőformát, a csatlakozót húzza ki a konnektorból!

- Égési sérülés veszélye! A sütőforma forró lesz.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

- Ezzel a kenyérsütővel:
  - ⇒ Előre elkészített kenyérkeverékeket lehet feldolgozni. A receptet általában a csomagoláson vagy a dobozban találja.
  - ⇒ A mellékelt receptek alapján kenyeret süthet. A könyvesboltokban további szakkönyveket talál ebben a témában. Ez a kenyérsütő a dagasztás, kelesztés és sütés lépéseket képes elvégezni.
  - ⇒ tésztát dagaszthat (pl.: Pizza, tészta, sütemény vagy zsemle)
  - ⇒ befőzhet lekvárt
  - ⇒ A készülékkel maximum 1250 g tömegű kenyeret süthet. Soha ne tegyen a készülékbe ennél a mennyiségnél többre elegendő összetevőt. A folyadékot a sütőformába (2) öntse.

A KENYÉRSÜTŐKRŐL

- A kenyérsütők elsődleges haszna, hogy az összes lépést – dagasztás, kelesztés és sütés – egy helytakarékos, önálló készülék végzi. Ez a kenyérsütő könnyen készíti a legjobb kenyereket, ha a elhasználó követi az utasításokat és megérti az alapelveket.

KIEGÉSZÍTŐK

- 2 dagasztó lapát (3)
- 1 dagasztó lapát (3)
- 1 mérő kanál (11)
- A cukor, az olaj, és néhány másik hozzávaló mennyisége a receptekben a hagyományos evőkanál.
  Nagy, 15 ml-es = evőkanál
  Kicsi, 5 ml-es = kávéskanál
- A tepsit (2) megfelelően illessze a helyére, hogy a fogaskerekek rendesen érintkezzenek a dagasztó tengellyel. Ezután tegye be a dagasztó lapátokat (3). A forgási irányuk tetszőleges, nem mérvadó. Ha a tengelyekre illesztette a dagasztó lapátokat, akkor addig tekerje őket, míg a helyükön rendesen rögzülnek.

AZ IRÁNYÍTÓ GOMBOK

- **START/STOP (12):** Elindítja a programot. Ha a program közben szeretné leállítani a készüléket, akkor 3 mp-ig tartsa nyomva a gombot. Ezután a készülék az 1-es programra tér vissza.
- **FARBE (Szín) (13):** Nyomja meg, hogy a barnítási fokozatok – világos, közepes és sötét – közül válasszon. A nyíl az LCD-kijelzőn (16) arra a színfokozatra fog mutatni, melyet kiválasztott. MEGJEGYZÉS: A BREADMIX programban (előre elkészített kenyértészták számára) a héj színe nem beállítható.
- **GRÖßE (Méret) (14):** Választhat 2lb (kb. 1000 g), 2lb (kb. 1000 g) és 2.5lb (kb. 1250 g) cipó méretet. A kis nyíl a kiválasztott méretre fog mutatni.
- **AUSWAHL (Kiválasztás) (15):** Fő kiválasztó gomb. Nyomja meg, hogy végigpörgesse a programokat.
- **ZEIT ▲ (Idő) (16):** Az idő kiválasztása (növekvő).
- **ZEIT ▼ (Idő) (17):** Az idő kiválasztása (csökkenő).

PROGRAMOK

- **STANDARD (Alap):** Ez az a program, melyet a készülék az első bekapcsoláskor mutat. Ez egy általános program fehér vagy barna kenyér sütésére. A legtöbb recept ezt a programot használja.
- **KURZ (Rövid):** Rövidebb ideig végzi a lépéseket, hogy a kenyér rövidebb idő alatt készüljön el. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható.
- **FRANZÖSISCH (Francia):** Ez a beállítás valamivel hosszabb, mint a STANDARD (Alap) program, mert a dagasztás és a kelesztés idő hosszabb, hogy a cipó 'könnyed' tésztájú legyen, mint a franciás kenyerek. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható.

- **SCHNELL (Gyors):** Ez a mód hasonlít a KURZ (GYORS) programhoz, a lépések ideje rövidebb a gyorsabb elkészítés érdekében. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható. A cipó mérete ebben a programban nem állítható. KURZ (GYORS) mód a sikér nélküli receptek elkészítésére alkalmas.
- **VOLLKORN (Korpás kenyér):** Ebben a módban a dagasztás és a kelesztés lépések hosszabbak, hogy az alacsony sikér tartalmú korpalisztből készülő és a korpás kenyér jobb minőségének érdekében.
- **KUCHEN (Sütemény):** Ez program sütemény készítésére. MEGJEGYZÉS: A barnítási fokozatok nem állíthatóak ebben a módban.
- **TEIG (Tészta):** A dagasztás és a kelesztés minden lépését elvégzi, de a sütést nem végzi el. MEGJEGYZÉS: A barnítási fokozat és a cipó méret nem állítható.
- **BACKEN (Sütés):** Kizárólag csak a sütési fázist végzi el. Például az előre elkészített tészták sütésére alkalmas. Például az előre elkészített tészták sütésére alkalmas.
- **MARMELADE (Lekvár):** Keverő és melegítő program, ideális a lekvár főzéshez.
- **BROTMISCHUNG (Kenyérkeverék):** Kifejezetten előrecsomagolt kenyértészta-keverékek kisütéséhez való program.

HOZZÁVALÓK

- A kenyérsütés legfontosabb lépése a megfelelő hozzávalók kiválasztása. A következő egyszerű szabályt kövesse: Legjobb hozzávalók – legjobb eredmény, gyenge hozzávalók – gyenge eredmény. Például: Ha jó élesztőt, jó lisztet és hideg vizet önt össze és egy öreg lábasban, akkor a tészta meg fog kelni! A kenyérsütő egyetlen lépése sem fogja meggátolni a tészta kelését, tehát a cipó nem kel meg, akkor abban valószínű, nem a készülék a hibás. Valószínű a hozzávalók miatt nem kel meg. Az időmegtakarítás érdekében a kenyér minden összetevőjéről összegyűjtöttünk információkat.
- **LISZT:** A kenyérkészítés legfontosabb eleme az a protein – a sikér – mely a lisztben található és lehetővé teszi, hogy a kenyér megtartsa a formáját és megkösse az élesztő által termelt széndioxidot. Az 'erős liszt' azt jelenti, hogy magas a sikértartalma a lisztnek. Valószínű kemény gabonából lett őrölve és különösen alkalmas kenyérsütésre.
- **BARNA LISZT (vagy HÁZI LISZT):** A barna liszt kb. 85% búzamagot tartalmaz. A búzamag korpájának nagy részét eltávolították. A barna lisztből készül kenyerek általában kisebbek, mint a fehér kenyerek, mert alacsonyabb a sikér tartalmuk, de általában több liszt van bennünk és sűrűbb a szerkezetük a barna kenyereknek. Ha ebből a lisztből jobb fajta erősebb lisztet vásárlunk a kenyérsütővel jobb eredményt tudunk elérni.
- **KORPÁS KENYÉR VAGY KORPÁS LISZT:** Ez a fajta liszt a búzaszem minden eredeti részét tartalmazza, ideértve a korpát - a búza kemény külső héját, mely kitűnő rostforrás is. A barna lisztből egy erős finomra őrölt alapfajtát válasszon a kenyérsütéshez. A kopra a korpás lisztben meggátolja a sikér kiválását, így a korpás kenyér kisebb és sűrűbb szerkezetű, mint a fehérkenyér.
- **ÉLESZTŐ** az élőflóra, mely a tészta dagadását okozza. Szén-dioxid buborékokat termel, melytől megkel a tészta. A kenyérsütőkben a kis tasakokba csomagol, szárított és 'Könnyen keverhető' élesztő használata javallott. Ennek az élesztőnek nem kell cukor, hogy az erjedés beinduljon, így minden következmény nélkül csökkentheti a kenyér cukortartalmát. Kerülje a tubusokban és konzervdobozokban árult élesztők használatát, mert rosszabb minőségűek miután ki lettek nyitva. A tasakokban árult élesztő érzékeny a nedvességre, ezért a megbontott és fel nem használt részt ne tárolja egy napnál hosszabb ideig.
- **SÓ** természetesen kell a kenyérhez, de a nagyon erősen erjedő élesztőt is lelassítására is használják.
- **VAJ** (vagy ZSÍR) javítja a lisztet és a cipó puhább lesz. A vaj helyettesíthető margarinnal vagy olíva olajjal. Kerülje az alacsony zsírtartalmú termékek használatát, mert kevesebb mint 40% zsírt tartalmaznak és nem érik el ugyanazt a hatást.
- **CUKOR** a liszthez kerül adalékként és a héj barnulását segíti elő. MEGJEGYZÉS: A legtöbb tasakos élesztőnek nem kell cukor az erjedéshez.

- **VÍZ:** Ha lehet, puha vizet használjon, de a kenyérsütő kemény vízzel is jó kenyeret fog sütni. A víz hőmérsékletéről sok különböző vélemény létezik. A megoldás egyszerű. Ha a kezét a vízbe tartja, és hideg érzi, akkor pont jó a víz. Nincs szükség a víz előmelegítésére. Ha túl hidegnek tartja a csapból folyó vizet, akkor hagyja egy órát a konyhában állni, mielőtt használná. A meleg víz használata megölheti az élesztőt. A kenyérkészítés legfontosabb eleme az a protein – a sikér – mely a lisztben található és lehetővé teszi, hogy a kenyér megtartsa a formáját és megkösse az élesztő által termelt széndioxidot. Az „erős liszt” kifejezés azt jelenti, hogy a lisztnek magas a sikértartalma.
- **EGYÉB HOZZÁVALÓK** lehetnek a szárított gyümölcsök, sajt, tojás, dió vagy joghurt az egyéb gabonafélékhez, mint például rozsliszt, kukoricaliszt vagy egyéb fűféle és fűszer. Van néhány dolog, ami figyelembe kell venni a legjobb eredmény érdekében. Mindig ügyeljen a nedvességtartalomra. Megfelelően adagoljon olyan dolgokat, mint például sajt, tej, friss gyümölcs, a magas víztartalom miatt, mely a kenyér végső formáját befolyásolja. Megfelelően adagoljon olyan dolgokat, mint például sajt, tej, friss gyümölcs, a magas víztartalom miatt, mely a kenyér végső formáját befolyásolja. Először csak száraz hozzávalókat adagoljon, mint például a parmezán sajt, szárított tej vagy szárított gyümölcs. Idővel egyre jobban kezeli a készüléket ránézésre meg fogja tudni állapítani, hogy a tészta túl nedves vagy túl száraz-e, és tehet hozzá meg lisztet vagy vizet. Ne felejtse el a hozzávalók sótartalmát sem figyelemmel kísérni. A só lelassítja az élesztő erjedését. Végül, ha a hozzávalók nedvesek, mint például a joghurt vagy szárazak, mint a fűfélék, akkor ezeket a legelején hozzáadhatja a tésztához. A dió vagy a szárított gyümölcs hozzáadásának idejét a készülék sípszóval jelzi a dagasztás közben. A sípszók időpontjait a *PROGRAM IDŐK* táblázatban találja meg.
- **KÖRNYEZET:** Végül, de nem utolsó sorban a környezet, melyben a kenyér készül, is része a hozzávalóknak. A kenyérsütő nagy hőmérséklet skálán képes működni, de a kenyerek méretei között 15% eltérés is lehet, attól függően, hogy nagyon meleg vagy nagyon hideg helyiségben készültek-e. Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. A készülék megvédi a tésztát a huzattól, de csak bizonyos határokon belül. Ha a helyiség páratartalma magas, akkor ez is hatással lehet a kenyér méretére. Általános szabályként azt lehet mondani, hogy ha a szoba kellemes környezetet biztosít Önnek, akkor a kenyérsütő is jó helyen van.

A KENYÉR TÁROLÁSA

- A házilag készített kenyér nem tartalmaz mesterséges tartósító szereket. Ha a kenyeret tiszta és légmentes edényben és hűtőszekrényben tárolja, akkor 5-7 napig is eláll. A kenyeret le is lehet fagyasztani, de mielőtt betenné a műanyag zacskóba és a mélyhűtőbe, engedje teljesen kihűlni a kenyeret.

AZ ÖN ELSŐ KENYERE

- A következő recept egyszerű fehér kenyér elkészítéséhez való. Ha általában nem is eszik fehér kenyeret, javasoljuk, hogy ezt készítse el elsőnek, mert ez a legkönnyebb.
- Kövesse a megadott sorrendben a lépéseket a következő oldalon. Az 1000 g / 2 lb cipóhoz következőkre lesz szüksége:

Víz	310 ml
Erős fehér liszt	560 g
Cukor	2 ek
Vaj vagy margarin	2 ek
Só	2 ek
Élesztő (tasakos)	2 tk (általában 1 teli 7 g-os tasak)

- Használjon megbízható konyhai mérleget a liszt kimérésére. Használja a mérő csészét (10) a folyadékok kiméréséhez vagy akár egy ml beosztású mérőedényt.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagoló anyagot.
- A készüléket tisztítsa meg az első használat előtt (l. *TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS*).

- Az első használatkor enyhe füst- és szagképződés lehetséges. Ez a gyártási maradványok miatt keletkezik, melyek a készülék felületén elégnek.

HASZNÁLAT

- A sütőformát (2) az óra járásával ellentétesen fordítva vegye ki. A két dagasztóhorgot (3) helyezze a sütőforma (2) alján lévő hajtótengelyekre (4). Kérjük, győződjön meg róla, hogy a dagasztóhorgok(3) jól a helyükre kerültek.
- A hozzávalókat öntse a sütőformába (2) (lásd a *HOZZÁVALÓK ÉS RECEPTEK* fejezetet). A hozzávalókat feltétlenül a sütőformába (2) öntse, még mielőtt a sütőformát (2) a készülékbe tenné. Különben a készülék összekoszolódna, illetve a fűtőszálak megsérülhetnek.
- A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben öntse a sütőformába (2). Először a folyadékot öntse bele, majd a lisztet. A cukrot és a sót a liszt szélénél helyezze el. A liszt közepén egy apró lyukat formázzon az élesztőnek. Kérjük figyeljen oda, hogy az élesztő sem a sóval, sem a cukorral és a folyadékkal se érintkezzen.
- Helyezze a sütőformát (2) a készülékbe. Az óra járásával megegyezően forgassa el, míg hallható kattanással be nem akad. Zárja le a fedelet (6).
- A hálózati csatlakozót (1) dugja be egy megfelelő konnektorba.
- **A STANDARD** (Alapprogram) felirat jelenik meg:
  Sütési idő: 3 óra 30 perc
  FARBE (Szín): Közepes
  GRÖSSE (Méret): 2lb (1000 g)
- Másik program kiválasztása: **Az AUSWAHL** (Kiválasztás) gombot (15) addig nyomja, míg a kívánt program száma meg nem jelenik az LCD – kijelzőn (18).
- Esetleg a **GRÖSSE** (Méret) (14) és a **FARBE** (Szín) (13) gombokkal finomítson a beállításon (lásd a *TÁBLÁZATOK* bekezdést).
- Az **IDŐ**-Funkciót most beállíthatja (lásd Az időzítés használata).
- Nyomja meg a **START/STOP** (Start/Stopp) (12) gombot. A készülék most szobahőmérsékletűre melegíti a tésztát. A dagasztóhorgok (3) ezután elkezdik a tészta dagasztását.
- Most a program ideje elindul. Az LCD - kijelzőn (18) a megadott idő visszaszámlálása jelenik meg. A kenyérsütő most a különböző munkafolyamatokat végzi el: Dagasztás, kelesztés és sütés – a választott programtól függően.
- A dagasztás alatt a készülék pár percen keresztül összekeveri a hozzávalókat.
- A készülék hallható vibrálása normális jelenség a dagasztás közben.
- Ezután a készülék keleszti a tésztát. Az élesztő ekkor fejti ki hatását és előfordulhat, hogy ez idő alatt a készülék ablaka (7) bepárásodik.
- Ha a készülékből füst szivárogna, a fedelet (6) mindenképpen hagyja zárva. Húzza ki a hálózati csatlakozót (1) a konnektorból. A tésztát a készülékben semmiképpen se vízzel oltsa el! Füst akkor is keletkezhet, ha a tészta túlcsordul a sütőformán (2) és a fűtőszálra kerül.
- Működés közben a készüléket lehetőleg ne nyissa ki az alapos átsülés érdekében. A sütés folyamatát az ablakon (7) keresztül megfigyelhető.
- Az idő 1/3-ának elteltekor hangjelzés hangzik el, ha az alábbi programok egyikét használja: **STANDARD** (Alap)**, KURZ** (Rövid), **FRANZÖSISCH** (Franciás), **VOLLKORN** (Barna), **KUCHEN** (Sütemény), **TEIG** (Tészta), **BROTMISCHUNG** (Kenyérkeverék) (l. *TÁBLÁZATOK* bekezdés). Ezek azok az időpontok, melyekben további hozzávalókat, pl. mogyoró, a készülékbe tegyünk. Óvatosan nyissa fel a fedelet (6), tegye be a hozzávalókat, majd zárja le a fedelet (6). Kérjük vigyázzon a Felszálló gőzre !
- A beállított program lejárta után az LCD-kijelző (18) *0:00* mutat. A kenyér megsült.
- A hálózati csatlakozót (1) húzza ki a konnektorból.
- Nyissa ki a fedelet (6). A sütőformát (2) védőkesztyűvel vegye ki a készülékből.
  Figyelem: A sütőforma (2) nagyon forró!
  Kérjük, a felszálló gőzökre ismét figyeljen.
- A sütőformát (2) hőálló felületre tegye le, soha ne helyezze terítőre vagy műanyag felületre .

- A sütőformát (2) kb. 5 percig a készülékben hagyjuk hűlni, mielőtt a kenyeret kivenné a sütőformából (2). Ezután vegye ki a készülékből a sütőformát (2). Óvatosan rázza, míg a kenyér ki nem csúszik.
- A készülék a kenyeret egy óráig tartja melegen, hacsak előbb ki nem veszi a készülékből.
- Ha a dagasztóhorgok (3) még a kenyérben vannak, akkor ezeket egy tompa tárggyal letávolíthatja. Hogy a dagasztófejek (3) tapadásmentes felületében ne tegyen kárt, használja a csomagolásban mellékelt fából készült eszközt, vagy a kampókat.
- A kenyeret kb. 30 percnyi hűlés után lehet fogyasztani.

AZ IDŐZÍTÉS MŰKÖDTETÉSE

- A legjobb időzítés, ha a kenyérsütőt éjszaka miködtetjük, így a kenyér reggelre készen van. Ha kiválasztotta a kívánt programot, egyszerien nyomja meg a **ZEIT** ▲ (Idő) (16) gombot vagy a **ZEIT** ▼ (Idő) (17) gombot az irányító panelen és a szám a kijelzőn 10 perces lépésekben növekszik. Ennek segítségével késleltetheti a program végét az egyéni kívánságainak megfelelően Fontos, hogy a kijelzőn az eltelt idő mutatja, attól kezdve, hogy megnyomta a **START/STOP** (Start/Stopp) (12) gombot, míg a kenyér kész nem lesz. Például: Miután kiválasztotta a kívánt programot és a **ZEIT** ▲ (Idő) (16) **ZEIT** ▼ (Idő) (17) gombot nyomva tartja, míg a kijelzőn az 5:00 meg nem jelenik, majd megnyomja a **START/STOP** (Start/Stopp) (12) gombot, akkor 5 óra múlva lesz kész a cipó. Ha például tovább nyomja a **ZEIT** ▲ (Idő) (16) gombot és a kijelzőn 8:10 jelenik meg, akkor a cipó 8 óra és 10 perc múlva lesz kész. Nyomja meg & és tartsa nyomva a **ZEIT** (Idő) (bal/jobb) gombokat, hogy gyorsan a kívánt időpontra tekerjen. Legfeljebb 13 órás időközt lehet beállítani.
- MEGJEGYZÉS: Ha egyszer megnyomta a **START/STOP** (Start/Stopp) (12) gombot, akkor az időzítésen már nem tud állítani. Ha ki akarja kapcsolni az időzítés, akkor nyomja meg a **START/STOP** (Start/Stopp) (12) gombot 3 mp-en keresztül és a készülék leáll, miután újra ki kell választania a programot és késleltetési időt is. TANÁCS: Ezt már ne tegye meg, ha az első dagasztás már megtörtént. Ne használjon romlandó hozzávalókat, mint például tej vagy tojás, ha a késleltető időzítőt használja, mert ezek megromolhatnak, míg a tepsiben vannak (2). A késleltetési idő nem lehet kevesebb, mint a tényleges elkészítési idő.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Vegye figyelembe a biztonsági előírásokat.
- Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön, mielőtt megkezdi a tisztítást.
- Setleg vegye ki a sütőformát (2) a készülékből, illetve távolítsa el a dagasztóhorgokat (3) a hajtótengelyekből (4). A sütőforma (2) és a dagasztóhorgok (3) tapadásmentesek. Így tisztításuk is könnyebb. A sütőformát (2) és a dagasztóhorgokat (3) enyhe mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa. Semmilyen esetben sem használjon erős tisztítószert, surlószert vagy karcoló szivacsot! Ha a dagasztóhorgok (3) összesülnek, vagy csak nehezen lehet a hajtótengelyről leszedni (4), akkor a sütőformát (3) forró vízzel töltse meg. Kb. 30 perc múlva ismét próbálja meg leszedni. Ezeket az alkatrészeket alaposan törölje el, mielőtt ismét a készülékbe helyezné.
- A sütőformát (2) és a dagasztóhorgokat (3) ne tegye mosogatógépbe!
- A sütőformát ne tegye forró vízbe! Ezzel tönkreteheti a fenéken lévő védőfelületet.
- A sütőteret és a burkolatot bevizezett ronggyal törölje át és gondosan törölje szárazra.

GYAKRAN FELTETT KÉRDÉSEK

- K: A motor nem indult el amikor megnyomtam a **START/STOP** gombot.
  V: Nem kell elindulnia. Minden program előmelegítéssel indul, melynek célja, hogy minden hozzávaló megfelelő hőmérsékleti mielőtt elindulna a folyamat.
- K: A készülék sípolt a folyamat során.
  V: Ez a jelzés arra figyelmeztet, hogy be lehet tenni további hozzávalókat, mint például gyümölcs vagy dió. Némely recept tartalmaz külön hozzávalókat. További információt a megfelelő receptben talál.
- K: Miután kész lett a kenyér egy másikat szerettem volna készíteni, de a folyamat ne indult el.
  V: A készüléknek át kell hűlnie, mielőtt egy újabb kenyeret készítene.

PROBLÉMÁK

- **Összeesett cipók:** Ez különösen akkor fordul elő, ha a kelesztés közben nagyon megnő a tészta, majd a sütés megkezdésekor a tészta összeesik. Ez legtöbbször azért van, mert a tészta nem elég erős. Miközben az élesztő gáz termel a vékony tészta szép formát vesz fel, de amint a sütés megöli az élesztőt, a cipó összeesik a saját súlya alatt.
  - ⇒ Ha a keverék túl nedves, akkor vékony lesz a tészta. Túl sok víz/nem elegendő liszt. Ez ázott tésztát okoz. A tészta legyen puha, de erős. Némely liszthez változtatni kell az összetevők mértékén.
  - ⇒ Némely liszt kevesebb vizet vesz fel. Ebben az esetben adjon még 50 g lisztet a keverékhez, hogy vastagabb legyen a tészta..
- **Az élesztő által termelt buborékok megszöknek!**. A sikér nélküli tészta olyan, mint a szappan nélküli víz, nem lehet benne buborékot csinálni.
  - ⇒ A fehér liszt, amit használ, valószínileg alacsony sikértartalmú, ahhoz hogy jó tésztát lehessen belőle készíteni.
- **Az élesztő nem erjed, vagy elint.**
  - ⇒ Ha meleg vizet önt a keverékhez, akkor az élesztő kimerülhet még a kelesztés befejezése előtt. A csapvíz általában megfelelő. Arra különösen ügyeljen, hogy az élesztő ne érintkezzen a vízzel, mielőtt a keverési folyamat beindul. Ez különösen a késleltető időzítés használata esetén fontos.
  - ⇒ Ellenőrizze a tasakon a szavatossági idő. Ha túl közel van a lejárta, akkor inkább vegyen újat.
  - ⇒ Kerülje a már nyitott tasakban lévő élesztő használatát. Minden adaghoz új élesztőt használjon.
- **A cipó nem kelt meg!** Sok esetben a fentebb említett okok miatt ne kel meg a kenyér. De először a legalapvetőbb dolgokat vegyük sorra:
  - ⇒ Korpalisztes és barnalisztes cipótészta ritkán kel meg annyira, mint a fehér lisztes.
  - ⇒ Nem tett hozzá élesztőt? Könnyű kifelejteni.
  - ⇒ A leggyakrabban előforduló hiba, hogy a teáskanál só helyett, evőkanálnyi sót teszünk a tésztába. Az élesztő nem fog kellően erjedni, ha túl sok sót tesz a tésztába.
  - ⇒ A liszt és az élesztő is jó minőségi kell, hogy legyen.
  - ⇒ A keverék túl száraz lett. Adjon a tésztához 1 evőkanál vizet, ha szükséges. Ha úgy véli, hogy az élesztőt mértékét kell növelni, akkor adjon a keverékhez 1/2 tk-nyi élesztőt.
- **A cipó túlságosan megkelt és odaragadt a fedélhez!**
  - ⇒ Ez általában akkor fordul elő, ha túl sok az élesztő, vagy túl sok a víz vagy a liszt, vagy elfelejtett sót adni a tésztához. A só visszafogja az élesztőt – a só nélkül a cipó túl nagyra nőhet.

MŰSZAKI ADATOK

Szükséges áramerősség	:	230V~ 50Hz
Energiafelhasználás	:	800 Watt

GARANCIAFELTÉTELEK ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia értelmében is követeléssel élhet: A megvásárolt készülékekre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

CE **által elismert**

MELLÉKLET – A SÜTÉSI FÁZISIDŐK TÁBLÁZATA

Program szám	1	2	3	4
Program név	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g 2.5 lb / 1,250g		2.0 lb / 1,000 g	
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Előmelegítés	17 perc 20 perc	5 perc	22 perc	3 perc
Keverés:	3 perc	3 perc	3 perc	3 perc
Dagasztás 1:	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc
Dagasztás 2: Fűtés 25ºC-nál	13 perc Jelzés 2:57-nél 3:04-né	20 perc Jelzés 1:33-nél	21 perc Jelzés 3:12-nél	5 perc
Kelés 1: Fűtés be / ki 25ºC-nál	45 perc	-	45 min	
Kelés 2:	19 perc	7 perc	26 perc	7 perc
Kelés 3:	46 perc	26 perc	51 perc	27 perc
Sütés:	55 perc 62 perc	55 perc	65 perc	65 perc
Melegen tartás:	60 perc	60 perc	60 perc	
Az időzítő programozása	13 h	-	13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 1,000 g — 2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 1,000 g — 2.5 lb / 1,250 g
3:30 — 3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09 — 3:20
37 perc — 40 perc		22 perc	-	15 perc	11 perc — 22 perc
3 perc	3.5 perc	3 perc	-	45 perc, fűtéssel	3 perc
2 perc	20 perc Gyümölcs-jelzés 1:49	2 perc	-	Pihentetés 20 perc	2 perc
13 perc		16 perc Gyümöl cs-jelzés 1:12	-	Befejezve	13 perc Gyümöl cs-jelzés 2:45
45 perc	-				45 perc
19 perc		45 perc	-		19 perc
36 perc		22 perc	-		40 perc
55 perc — 62 perc	80 plusz 60 perc pihentetés		60 perc		56 perc
60 perc		-	60 perc		60 perc
13 h		-	13 h		13 h

RECEPT

Fehérkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
keménybúza-dara	150 g	200 g
kenyérliszt	350 g	500 g
éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD (Alap):

Francia fehérkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	550 ml
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
kenyérliszt	525 g	700 g
keménybúza-dara	75 g	100 g
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH (Francia)

Diós- mazsolás kenyér

Tipp: A mazsolát és a diót a hangjelzés után adjuk hozzá (A második dagasztási fázisban).

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	275 ml	350 ml
margarin vagy vaj	30 g	40 g
só	1/2 kávés kanál	3/4 kávés kanál
cukor	1 evokanál	2 evokanál
kenyérliszt	500 g	650 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag
mazsola	50 g	50 g
orölt dió	40 g	60 g

Program: STANDARD

Mákos kenyér
Tipp: Az utolsó kelés elott nyissuk ki rövid ideig a fedelet, kenjük meg a tésztát vízzel, majd osszuk el rajta a mákot. A mákszemeket finoman nyomjuk rá a kezünkkel.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	570 ml
kenyérliszt	500 g	670 g
gabonadara	75 g	130 g
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
egész orölt mák	50 g	75 g
orölt szerecsendió	1 csipet	2 csipet
vaj	15 g	20 g
reszelt parmezán sajt	1 evokanál	1,5 evokanál
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: KURZ

Írós kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	375 ml	550 ml
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
kenyérliszt	500 g	760 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH

Teljes kiorlésu kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
margarin vagy vaj	25 g	35 g
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
kenyérliszt	270 g	380 g
teljes kiorlésu gabonaliszt	270 g	380 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Durva kiorlésu kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	300 ml	450 ml
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
száraz búzakovász	25 g	40 g
kenyérliszt	500 g	670 g
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH
Megjegyzés: A kovász javítja a tészta percoségét, frissességét és ízét. Lágyabb, perct a rozskovász.

Kovászos kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
víz	350 ml	450 ml
kenyérfuszer	1/2 kávés kanál	1 kávés kanál
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
rozsliszt	250 g	340 g
kenyérliszt	250 g	340 g
száraz éleszto	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD
A koncentrált, szárított kovász 15 g-os kiszerelésben kapható.

Búza Graham-kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	550 ml
só	1 kávés kanál	1 kávés kanál
vaj vagy margarin	25 g	30 g
méz	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
Ecet	3/4 kávés kanál	1 kávés kanál
teljes búzaliszt	500 g	700 g
száraz éleszto	1 csomag	1,5 csomag

Program: VOLLKORN

Durvaszemu barna kenyér
Tipp: A fuszereket egészben vagy megtörve is hozzáadhatjuk. Az utolsó kelés elott nyissuk ki rövid ideig a fedelet, kenjük meg a tésztát vízzel, majd adjuk hozzá a zabot vagy a kölest. A zab- vagy kölesszemeket finoman nyomjuk szét a kezünkkel.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	450 ml
rozsliszt	170 g	220 g
teljes búzaliszt	170 g	220 g
tönkölyliszt	170 g	220 g
cukorrépa-surítmény	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
egész szegfubors	1/4 kávés kanál	1,5 kávés kanál
koriander	1/4 kávés kanál	1,5 kávés kanál
orölt szerecsendió	1 csipet	2 csipet
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Rozskenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	450 ml
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
rozsmaláta	10 g	15 g
rozsliszt	300 g	400 g
kenyérliszt	200 g	260 g
éleszto	1 csomag	1,5 csomag

Program: VOLLKORN

Almás-diós kenyér

tojás	2
tej	40 ml
olaj	4 evokanál
cukor	1 csésze
Granny Smith alma meghámozva, lereszelve	2 csésze
aprított dió	1 csésze
liszt	380 g
nátriumbikarbonát	1 kávés kanál
sütopor	1 kávés kanál
só	1/2 kávés kanál
szerecsendió	1/2 kávés kanál
fahéj	1/2 kávés kanál

Program: SCHNELL

TELJES KIORLÉSU KENYEREK

Hét gabonás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	500 ml	700 ml
margarin vagy vaj	30 g	50 g
só	1,5 kávés kanál	2 kávés kanál
cukor	1,5 kávés kanál	2 kávés kanál
ecet	1,5 kávés kanál	2 kávés kanál
teljes kiorlésu gabonaliszt	550 g	750 g
7-mag pehely	200 g	300 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

Tönkölykenyér

Tipp: Az utolsó kelés elott rövid ideig nyissuk ki a készülék fedelét. A sós kenyeret nedvesítsük meg meleg vízzel, osszuk el a tönkölyt vagy a zabpelyhet, majd a köményt finoman nyomjuk kezünkkel a tésztához.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	400 ml	500 ml
teljes tönkölyliszt	230 g	280 g
teljes rozsliszt	180 g	230 g
durva orlésu tönköly	180 g	180 g
napraforgómag	75 g	100 g
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
szárított kovász	3/4 csomag	1 csomag
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Napraforgómagos kenyér

Tipp: A napraforgómagot az elso hangjelzés után adjuk hozzá. Használhatunk tökmagot is. Ha a magokat röviden megpirítjuk, ízük intenzívebb lesz.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	550 ml
vaj	30 g	40 g
kenyérliszt	525 g	700 g
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
napraforgómag	35 g	50 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Fügés-diós kenyér

Tipp: Ha friss diót használunk, amelyen a dióbelet borító hártya még puha, a kenyér íze kissé kesernyés, de nagyon ízletes lesz, és kitunoen illik az újborhoz.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	550 ml
kenyérliszt	260 g	320 g
rozsliszt	400 g	450 g
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
finomra vágott szárított		
füge	50 g	60 g
aprított dió	50 g	60 g
méz	1,5 kávés kanál	2 kávés kanál
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Francia zöldfuszeres kenyér

Tipp: A fokhagymagerezdek számát megnégyszerezhetjük, ha csíkokra vágjuk, és vajban kissé megsütjük oket. Lehulés után adjuk a többi hozzávalóhoz, ezáltal jobb lesz a kenyér íze. A sót helyettesíthetjük zöldfuszer-sóval is.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	480 ml
kenyérliszt	525 g	700 g
keménybúza-liszt	75 g	100 g
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
aprított petrezselyem,		
kapor és zsázsa	1,5 evokanál	2 evokanál
áttört fokhagymagerezdek	2 darab	3 darab
vaj	15 g	20 g
száraz éleszto	1 csomag	1,5 csomag

Program: KURZ

Magos kenyér
Tipp: Ez a tészta kiválóan alkalmas zsemlesütésre. Ehhez használjuk a SCHNELL (GYORS) vagy a TEIG (TÉSZTA) programot. A sütoben süssük.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	300 ml	400 ml
vaj	25 g	30 g
kenyérliszt	540 g	700 g
gabonadara	60 g	80 g
szeletelt savanyú alma héjastul	1	1
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Tökkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tökpüré*	300 ml	400 ml
kenyérliszt	500 g	650 g
só	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
vaj	25 g	30 g
tökmag	50 g	100 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD
* A tökpürét édes-savanyú marinírozott tökbol készítsük. A megadott mennyiséget adjuk hozzá.

Szardellás kenyér
Tipp: Alma helyett használhatunk azonos mennyiségu apróra vágott uborkát is. A kenyér különösen ízletes, ha zöldfuszer-vajjal tálaljuk. Valódi meglepetés minden hidegbüfé számára.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	325 ml	440 ml
teljes búzaliszt	500 g	700 g
teljes kiorlésu búza	75 g	100 g
apróra vágott szardellafilé	8	11
héjas, magozott és szeletekre vágott piros alma	1	1,5
olívaolaj	1,5 evokanál	2 evokanál
száraz éleszto	1 csomag	1,5 csomag

Program: KURZ

KENYÉRRECEPTEK SÜTOKEVERÉKKEL

Ha a sütokeverék gyártója másképp nem rendelkezik, az SCHNELL programot használjuk, ha sütokeverékkel sütünk.

TÉSZTAKÉSZÍTÉS

Tésztát a kenyérsüto gép TEIG/PIZZA (TÉSZTA/PIZZA) programjával készíthetünk. Ezután tovább dolgozhatunk a tésztával és kisüthetjük a sütoben.
A második dagasztási fázisban adjuk hozzá a hozzávalókat, mikor a hangjelzést meghalljuk. A tésztaprogramban nincs különbség az egyes sütési fokozatok között. Az elokészítheto mennyiségeket adjuk meg.

Francia bagett

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
víz	375 ml	550 ml
szárított kovász	25 g	50 g
só	1 kávés kanál	1/2 kávés kanál
cukor	1 kávés kanál	1/2 kávés kanál
kenyérliszt	552 g	700 g
keménybúza-liszt	75 g	100 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: TEIG
Amikor a tészta elkészült, vágjuk fel 2-4 részre és formáljunk belolük rudakat. Pihentessük 30-40 percig. Készítsünk a tetején egy sor ferde bemetszést, és a kenyeret süssük meg a sütoben.

Kávésütemény

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
tej	170 ml	225 ml
só	1/4 kávés kanál	1/2 kávés kanál
tojás sárgája	1	1
vaj vagy margarin	10 g	20 g
kenyérliszt	350 g	450 g
cukor	35 g	50 g
száraz éleszto	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TEIG
Vegyük ki a tésztát a sütotartályból és gyúrjuk meg. Formázzuk kerek vagy szögletes alakra és adjuk hozzá a következo tölteléket:
olvasztott vaj 2 evokanál 3 evokanál

cukor	75 g	100 g
orölt fahéj	1 kávés kanál	1,5 kávés kanál
aprított mogyoró	60 g	90 g
eloírás szerinti bevonat		

Oszlassuk el a vajat a tésztán.
A cukrot, fahéjat és a mogyorót keverjük össze egy tálban és osszuk el a vajon.
A tésztát hagyjuk egy meleg helyen 30 percet pihenni, majd süssük meg.

Perec

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
víz	200 ml	300 ml
só	1/4 kávés kanál	1/2 kávés kanál
kenyérliszt	360 g	540 g
cukor	1/2 kávés kanál	3/4 kávés kanál
száraz éleszto	1/2 csomag	3/4 csomag

1 könnyen fölvert tojás
durvaszemcséju só a beszóráshoz.
A tojást és a durvaszemcséju sót kivéve helyezzünk minden hozzávalót a sütotartályba.

Program: TEIG
Ha a hangjelzés elhangzik és a kijelzo 0:00-t mutat, nyomjuk meg a START/STOP gombot.
A sütot melegítsük elo 230 °C-ra.
Daraboljuk fel a tésztát és formázzunk minden darabból hosszú, vékony tekercseket.
Formázzuk meg a pereceket, és helyezzük egy kivajazott tepsibe. Végül kenjük meg a felvert tojással és szórjuk meg a durvaszemcséju sóval.
A pereceket 200 °C-on, elomelegített sütoben süssük 12-15 percig.

Briós

hozzávalók	9 darab	12 darab esetén
tojás	1	2
vízzel vagy tejjel töltsük	225 ml-ig	300 ml-ig
vaj vagy margarin	55 g	75 g
só	1/2 kávés kanál	3/4 kávés kanál
cukor	40 g	50 g
kenyérliszt	400 g	540 g
száraz éleszto	3/4 csomag	1 csomag

Program: TEIG
Vegyük ki a tésztát a sütotartályból, gyúrjuk meg és daraboljuk fel.
Minden darabból formáljunk egy kis és egy nagy golyót.
A nagy golyót helyezzük a kivajazott briósformába, a kis golyót helyezzük a tetejére. Hagyjuk kelni, amíg a térfogata meg nem kétszerezodik.
Keverjünk össze egy tojást némi cukorral, és kenjük meg vele a briósokat. Ezután süssük meg oket.

Élesztos tekercsek

tekercs	9 darab	12 darab
tej	100 ml	200 ml
só	3/4 kávés kanál	1 kávés kanál
víz	30 ml	45 ml
vaj	30 g	45 g
egész tojás	1	1+1 tojás sárgája
kenyérliszt	350 g	450 g
cukor	1,5 evokanál	2 evokanál
száraz éleszto	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TEIG

Tetszés szerint formáljuk a tésztát, vagy kövessük a fahéjas tekercs alábbi elkészítési módját:

Töltelék

olvasztott vaj/ margarin	50 g	100 g
cukor	50 g	100 g
orölt fahéj	1/2 kávés kanál	3/4 kávés kanál
tetszoleges bevonat		

Vegyük ki a tésztát a sütotartályból, és jól gyúrjuk át.
Egy liszttel beszórt felületen nyújtsuk négyszög alakúvá, és a vajkrémet osszuk el rajta. Keverjük össze a cukrot és a fahéjat, majd osszuk el a vajkrémen.
A vastag oldalától kezdve tekerjük fel. Az oldalát jól hajtsuk vissza.
Vágjuk fel a tekercset darabokra, és helyezzük oket egy tepsibe úgy, hogy ne érjenek egymáshoz.
40 percig pihentessük.
20-25 percig süssük elomelegített sütoben 190 °C-on.
A bevonót akkor vigyük fel, amikor a sütemény még forró.

LEKVÁR

A kenyérsüto gép segítségével könnyedén készíthetünk lekvárt is.
A friss, érett gyümölcsöket mossuk meg. Az almát, a körtét, az oszibarackot, valamint minden egyéb felhasznált kemény héjú gyümölcsöt hámozzunk meg.
Mindig pontosan az eloírt mennyiséget használjuk, mert ezeket külön a lekvárprogramhoz állapítottuk meg, különben a lekvár túl korán kezdene forrni, vagy túlforrna.
Mérjük le a gyümölcsöt, és vágjuk kis (max. 1 cm-es) darabokra.
2:1 arányban adjuk hozzá a kocsonyásító cukrot a megadott mennyiségben. Semmi esetre se használjunk normál cukrot, vagy kocsonyásító cukrot 1:1 arányban, mert akkor a lekvár nem lesz elég suru.
Keverjük el a gyümölcsöt a cukorral, és indítsuk el a programot. A program teljesen automatikusan fut le.
1 óra 20 perc múlva felhangzik a hangjelzés, és a lekvárt kitölthetjük üvegekbe. Az üvegeket jól zárjuk le.

Eperlekvár

Megmosott, nagy szemu friss eper vagy kis darabokra vágva,

vagy püré alakban	900 g
2:1 arányban kocsonyásító cukor	500 g
citromlé	1 evokanál

Minden hozzávalót keverjünk össze a sütotartályban egy muanyag fakanál segítségével.
Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.
Távolítsuk el a sütotartályból a cukormaradványokat egy kenokés segítségével.
Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütotartályt a készülékbol egy konyhai kesztyu segítségével.
Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

Confiture de baies

mélyhutött bogyósgyümölcs kiolvasztva	950 g
2:1 arányú kocsonyásító cukor	500 g
citromlé	

Minden hozzávalót keverjünk össze a sütotartályban egy muanyag fakanál segítségével.
Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.
Távolítsuk el a sütotartályból a cukormaradványokat egy kenokés segítségével.
Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütotartályt a készülékbol egy konyhai kesztyu segítségével.
Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

Narancslekvár

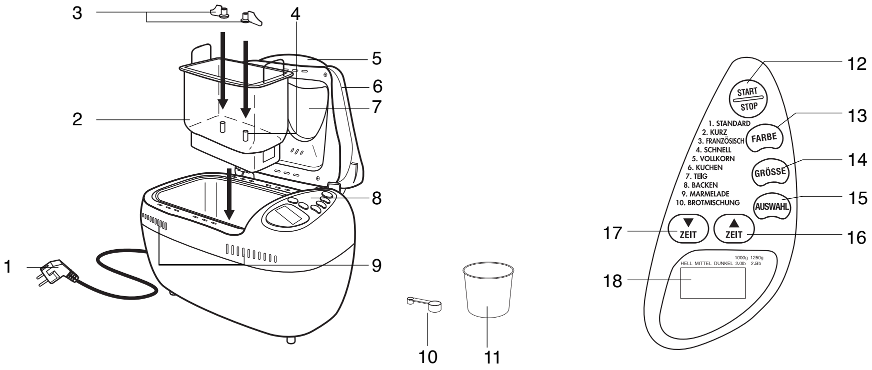
hámozott és vékonyra vágott narancs	900 g
hámozott és vékonyra vágott citrom	100 g
2:1 arányú kocsonyásító cukor	500 g

A narancsot és a citromot hámozzuk meg és vágjuk vékony darabokra.
Adjuk hozzá a cukrot, és keverjünk össze minden hozzávalót a sütotartályban egy muanyag fakanál segítségével.
Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.
Távolítsuk el a sütotartályból a cukormaradványokat egy kenokés segítségével.
Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütotartályt a készülékbol egy konyhai kesztyu segítségével.
Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

LIBRETTO ISTRUZIONI BA123 MACCHINA PROFESSIONALE PER IL PANE

Gentile cliente,
Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erroneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l’apparecchio. Badate a sempre osservare i cenni di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

DISEGNO



1. Cavo di corrente con spina
2. Stampo di cottura
3. Gancio impastatore
4. Assi motrici
5. Manico
6. Coperchio
7. Finestra di controllo
8. Pannello di funzionamento
9. Griglia di ventilazione
10. Cucchiaio misurino
11. Tazza misurino

Pannello di funzionamento:
12. Pulsante START/STOP (inizio/arresto)
13. Pulsante FARBE (colore)
14. Pulsante GRÖßE (dimensione)
15. Pulsante AUSWAHL (selezione)
16. Pulsante ZEIT ▲ (tempo)
17. Pulsante ZEIT ▼ (tempo)
18. LCD-visualizzazione schermo cristalli liquidi

NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l’apparecchio e causare danni all’utente.
- L’apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l’apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo. **La mancata osservazione di queste indicazione potrebbe causare una scarica elettrica.**
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all’interno dell’apparecchio.
- Non utilizzare l’apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l’apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l’apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l’apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti

elettrici e se necessario farlo riparare.
- **Non tentare mai di riparare l’apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all’elettricità**.
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l’impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l’uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell’apparecchio; in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all’aria aperta.
- Non lasciare mai l’apparecchio senza controllo durante l’uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l’apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnere l’apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.
- Questo apparecchio non è destinato all’uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità motorie, sensoriali o psichiche, o comunque prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull’uso dell’apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per impedire che possano giocare con l’apparecchio.

SPECIALI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il robot per cottura pane può essere azionato solo dopo che lo stampo è stato riempito con gli ingredienti e inserito nell‘apparecchio. Il funzionamento a vuoto può comportare un surriscaldamento dell‘apparecchio.
- Staccate la spina prima di rimuovere lo stampo dall’unità.
- **Rischio di ustioni! Lo stampo di cottura diventa rovente.** Usare sempre guanti da forno o presine di stoffa quando si estrae lo stampo dall’unità. Lasciate che tutte le parti metalliche si raffreddino prima di toccarle.
- Non toccate nessuna delle parti che si muovono.
- Non muovete l’unità se è piena di liquidi.
- Osservare una distanza di sicurezza di 5 cm attorno all’unità di cottura automatica quando l’unità è in funzionamento e per qualche tempo successivo. L’unità si surriscalda sulla parte esteriore durante il funzionamento. L’aria che fuoriesce dallo scappamento vapore è molto calda.
- Le parti dell’unità di cottura automatica non sono adatte al lavaggio nella lavastoviglie e devono essere lavate solo a mano. (fare riferimento a *PULIZIA E CURA*).
- Mai lasciare l’unità senza controllo durante il funzionamento, nemmeno quando si trova in funzionamento col Timer.
- Non coprite l’unità quando è in funzionamento.
- Mai utilizzare l’unità nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili. Non rimuovere cibo dall’unità di cottura automatica, se dovesse essa ancora essere collegata o se la spina dovesse ancora essere attaccata alla presa da muro.
- Non mettete cibo avariato, fogli di alluminio, pacchetti o simili materiali nell’unità.
- Staccate la spina prima di rimuovere lo stampo dall’unità.
- Rischio di ustioni! Lo stampo di cottura diventa rovente.

ADATTABILITÀ DELL’UNITÀ

- Si può usare la macchina di cottura automatica per:

⇒ Cuocere impasti preconfezionati.
Le ricette sono abitualmente stampate sopra o all'interno del pacchetto.
⇒ Cocete il pane seguendo le indicazioni offerte da quest'unità. Si possono trovare in libreria dei libri speciali su quest'argomento. L'unità di cottura automatica del pane ha delle strutture per le fasi d'impasto, lavorazione e cottura.
⇒ lavorare impasti (come pasta, pasticceria o ciambelle)
⇒ cuocere marmellate e confetture.
⇒ La presente unità di cottura automatica è adatta a fare pane per un peso totale di 1,250 g. Non mettete una quantità maggiore di quella sopraccitata, fluidi inclusi, nella terrina.

CENNI SUI PANETTIERI ELETTRONICI

- Il beneficio principale di questo panettiere è che tutto l'impasto, lievitamento e cottura viene operato all'interno di un'unità contenuta, che occupa poco spazio. Questo panettiere produrrà sempre facilmente ottime forme di pane, ammesso che l'utente segua le istruzioni e capisca alcuni principi di base.

ACCESSORI

- 2 lame da impasto (3)
- 1 tazza misurino (11)
- 1 cucchiaio misurino (10)
- La quantità di zucchero, olio e alcuni altri ingredienti in queste ricette sono basate sulla misurazione metrica di questo cucchiaio.
  Estremo grande 15 ml = cucchiaio da tavola
  Estremo piccolo 5 ml = cucchiaino da tè
- Lo stampo (2) dev'essere correttamente inserita nella macchina prima che i denti motori possano entrare in contatto corretto con le assi da impasto. Inserire quindi le lame da impasto (3). Non importa in che senso girano. Inserendole sulle assi da impasto, giratele fino a farle bloccare al posto giusto.

CONTROLLI

- **START/STOP (inizio/arresto) (12):** Fa partire il programma. Per arrestare il programma parzialmente, premete e tenete premuto per 3 secondi. In seguito, la macchina ripartirà dal programma 1.
- **FARBE (colore) (13):** Premere per selezionare il colore della crosta tra leggero, medio e scuro. La freccetta sul display LCD (16) sarà puntata sul colore da voi selezionato. NOTA: Il programma colore crosta non è disponibile con il programma BREADMIX (miscela pane) (per miscele di pane preconfezionate).
- **GRÖßE (dimensione) (14):** Selezionate dimensioni di forme di pane varianti tra 2 lb (circa 1000 grammi) e 2,5 lb (circa 1250 g). La freccetta si muoverà per indicare la vostra attuale selezione.
- **AUSWAHL (selezione) (15):** Controllo principale di selezione. Premere per passare in scorrimento su ogni programma.
- **ZEIT ▲ (tempo) (16):** Selezione tempo (aumento).
- **ZEIT ▼ (tempo) (17):** Selezione tempo (diminuzione).

I PROGRAMMI

- **STANDARD:** Questo è il programma d'inizio in visualizzazione quando si accende la macchina. E' un buon programma generico multifunzione per pane bianco o nero. La maggior parte delle ricette usa questo programma
- **KURZ (corto):** Utilizza passi corti per fare il pane in minor tempo. NOTA: La funzione dimensione pane non è disponibile in questa modalità.
- **FRANZÖSISCH (Francese):** Quest'impostazione è di durata leggermente maggiore rispetto al programma STANDARD, perché prevede un impasto aggiuntivo e un maggior tempo necessario per lasciar "gonfiare" l'impasto, conferendogli l'aspetto tipico del pane francese. Nota: La dimensione non può essere alterata in tale modalità.
- **SCHNELL (rapido):** Questa modalità è simile al programma KURZ (corto) nel senso che i passi sono più brevi per una lavorazione più veloce. NOTA: La dimensione della pagnotta di pane non può venire alterata in questa modalità. Modalità SCHNELL (rapido) è buona per le ricette senza glutine.

- **VOLLKORN (pane integrale):** Questo programma allunga le fasi d'impasto e di lievitatura, consentendo di lavorare meglio la farina integrale a basso contenuto di glutine.
- **KUCHEN (torta):** Programma per preparare le torte. Nota: Il colore della crosta è disponibile in questa modalità.
- **TEIG (base pasta):** Esegue tutti i passi dell'impasto e livitatura ma omette il ciclo cottura. NOTA: Il controllo del colore della crosta e la selezione dimensione della pagnotta non sono disponibili.
- **BACKEN (cottura):** Ciclo di cottura indipendente. Buono per pane dolce, cuocere basi di pasta pre-confezionate, ecc.
- **MARMELADE (marmellata):** Programma di mescola e riscaldamento ideale per la confezione di marmellate.
- **BROTMISCHUNG (miscela pane):** Programma disegnato specialmente per miscele di pane preconfezionato.

INGREDIENTI

- La parte più importante della preparazione del pane è la scelta saggia degli ingredienti. Applicate una regola semplice: Migliori ingredienti-migliori risultati, cattivi ingredienti-scarsi risultati. Per esempio: Se del buon lievito, buona farina ed acqua fredda fossero gettati insieme e mescolati in un vecchio secchio, la miscela lieviterebbe ugualmente! Non c'è assolutamente che il panettiere possa fare per impedire alla pasta di lievitare. Se la pagnotta non lievita difficilmente si potrà attribuirne la colpa al panettiere. È probabilmente dovuto agli ingredienti. In modo da risparmiare tempo ed energia abbiamo incluso delle informazioni su ogni maggior elemento utilizzato nella produzione del pane.
- **FARINA:** Per fare il pane, l'elemento più importante nella farina è la proteina chiamata glutine, che sarebbe l'agente naturale che da all'impasto la capacità a mantenere la sua forma e trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Il termine 'farina concentrata" significa che ha un alto contenuto di glutine È stata probabilmente macinata da grano duro ed è particolarmente adatta per fare il pane.
- **FARINA SCURA (o DA FATTORIA):** La farina integrale contiene all'incirca l'85% del cuore del grano. Una buona parte della crusca del cuore del grano è stata rimossa. Le forme di pane fatte con la farina integrale tende ad essere minore che le forme di pane bianco per via di un contenuto minore di glutine ma ha la tendenza ad avere più sapore e consistenza che le forme di pane bianco. Quando si compra questo tipo di farina, il tipo più forte e finemente macinato darà migliori risultati nel panettiere.
- **FARINA INTEGRALE:** Questo tipo di farina contiene tutto il cuore del grano originale compresa la crusca; la dura corteccia del grano che è un eccellente fonte di fibre. Come nel caso della farina scura, quando si usa la macchina per fare il pane andrebbe specificata la varietà concentrata macinata fine. La crusca nella farina integrale inibisce il rilascio di glutine in modo che le forme integrali tendano ad essere più piccole e più dense delle forme bianche.
- **IL LIEVITO** è l'organismo vivo che si moltiplica nell'impasto. Produce le bolle di biossido di carbonio che fanno lievitare l'impasto. Per i panettieri automatici, si consiglia di utilizzare il lievito 'Easy Blend' (facili miscele) che viene venduto in bustine. Il lievito non si basa sullo zucchero per poter fermentare quindi è più facile ridurre il contenuto di zucchero senza alcun effetto collaterale. Evitate il lievito in tubetti o scatolette in quanto questi tendono ad essere meno efficaci una volta aperti. Una bustina di lievito è assai sensibile all'umido pertanto non conservate bustine parzialmente utilizzate per più di un giorno.
- **IL SALE** aggiunge sapore al pane naturalmente ma può anche essere utilizzato per rallentare gli effetti di un lievito particolarmente attivo.
- **IL BURRO** (o grassi) esalta il sapore e rende la pagnotta più soffice. Alternative al burro possono essere la margarina o l'olio di oliva. Evitate creme a basso contenuto calorico in quanto possono contenere il 40% in meno di grassi e quindi non avere lo stesso effetto.

- **Lo ZUCCHERO** aggiunge sapore al pane e in qualche modo da alla crosta un colore più scuro. Nota: La maggior parte dei lieviti in bustina non si basano sullo zucchero per attivarsi.
- **ACQUA:** Utilizzate dell'acqua non dura se possibile, si potrà comunque ottenere un buon pane anche con acqua dura. Ci sono diversi dibattiti su quale dovrebbe essere la temperatura dell'acqua. La risposta è semplice: se mettendo la vostra mano in acqua la dovreste sentire fredda, allora vuol dire che va bene. Non c'è nessuno bisogno di riscaldare l'acqua in precedenza. Se il fatto che l'acqua è troppo fredda vi dovesse causare preoccupazione, lasciatela riscaldare per un'ora prima di utilizzarla. Riscaldare l'acqua potrebbe avere effetti dannosi sul lievito. Quando si fa il pane, l'elemento più importante nella farina è una proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che da all'impasto la capacità di mantenere la sua forma e trattenere l'anidride carbonica prodotta dal lievito. Il termine 'farina concentrata' significa che ha un alto contenuto di glutine.
- **ALTRI INGREDIENTI** potrebbe significare qualsiasi cosa dalla frutta secca, formaggio, uova, noci o yogurt ad altri cereali come farina di segale, farina gialla di granoturco o varie erbe e spezie. Ci sono un paio di cose da considerare per ottenere i migliori risultati. Fare sempre attenzione al contenuto di umidità e regolarsi di conseguenza. Prodotti come formaggio, latte e frutta fresca contengono molta acqua, che influenzerà l'aspetto della pagnotta una volta pronta. All'inizio,meglio optare per prodotti secchi come parmigiano, latte in polvere o frutta secca. Man mano che si acquista esperienza e dimestichezza con la macchina, si impara a distinguere istintivamente se la pasta è troppo bagnata o troppo asciutta e si aggiunge farina o acqua durante il processo. Ricordatevi di prendere in considerazione il contenuto di sale degli ingredienti che aggiungete. Il sale può rallentare gli effetti del lievito. Infine, se gli ingredienti aggiunti sono fluidi come ad esempio lo yogurt, oppure in polvere come ad esempio le erbe disidratate, si possono mescolare già all'inizio del processo. Per alimenti come noci o frutta disidratata attendere il segnale della macchina che, durante il processo, emette un bip avvertendo che è il momento di aggiungere questi ingredienti alla miscela per la pasta di pane. Per conoscere il momento esatto del bip, fare riferimento alla *TABELLA*.
- **AMBIENTE:** Ultimo ma non meno importante elemento che completa gli ingredienti è l'ambiente in cui viene fatto il pane. Il panettiere è in grado di lavorare bene in un'ampia gamma di temperature, ma tra una stanza molto calda e una molto fredda la differenza di dimensione della pagnotta dovrebbe essere del 15%. Non collocare la macchina per fare il pane in una zona in cui sono presenti molte correnti d'aria. La macchina è in grado di proteggere la pasta dalle correnti d'aria, ma con dei limiti. Anche eventuale presenza di umidità nella stanza potrebbe compromettere la pagnotta. In linea generale, se la temperatura di una stanza è ideale per una persona, lo è anche per il panettiere.

CONSERVAZIONE DEL PANE

- Il pane casereccio non contiene alcun conservante artificiale. Conservandolo in frigo dentro un contenitore pulito ed ermetico, si manterrà per 5-7 giorni. È anche possibile congelare il pane, ma prima di riporre in un sacchetto di polietilene le forme di pane appena cotte per congelarle, attendere che siano fredde.

LA VOSTRA PRIMA PAGNOTTA

- La seguente ricetta si riferisce ad una pagnotta semplice e bianca. Anche se di solito non mangiate pane bianco, si raccomanda di prepararla come prima pagnotta per maggior convenienza e facilità.
- Seguire i passi nell'ordine esatto come mostrato alla prossima pagina. Per una pagnotta di 1000 grammi/2 libre avrete bisogno di avere a portata di mano i seguenti ingredienti.

Acqua	310 ml
Farina concentrata per pane bianco	560 g
Zucchero	2 cucchiai da tavola
Burro o margarina	2 cucchiai da tavola
Sale	2 cucchiai da tavola
Lievito (in bustina)	2 1/2 cucchiai da tavola (di solito bustine da1 1/2 7 g)

- Utilizzate una buona bilancia per pesare la farina Utilizzate la tazza misurino (10) fornita per i liquidi o, se preferite, qualsiasi recipiente graduato con indicazioni in ml.

PRIMO FUNZIONAMENTO

- Rimuovete tutti i materiali da imballaggio.
- Pulite l'unità prima di usarla per la prima volta. (leggere: *PULIZIA E CURA*).
- In occasione del primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe sviluppare un leggero fumo e un odore sgradevole. Si tratta comunque di residui del processo di fabbricazione, che vengono bruciati sulla piastra dell'unità.

FUNZIONAMENTO

- Rimuovere lo stampo di cottura (2) dall'unità verso l'alto con entrambe le mani. Attaccare i due ganci impastatori (grande e piccolo) (3) sugli assi motori (4) sul fondo dello stampo di cottura (2). Assicurarsi che i ganci impastatori (3) scattino in posizione.
- Riempire lo stampo di cottura (2) con gli condimenti (fare riferimento al capitolo *CONDIMENTI* e *RICETTE*). È assolutamente necessario che i condimenti siano versati nello stampo di cottura (2) prima di mettere lo stampo di cottura (2) nell'unità di cottura automatica. Altrimenti si sporcherà l'unità o si danneggeranno le resistenze.
- Versare i condimenti nella sequenza indicata nello stampo di cottura. Versare prima i fluidi e quindi la farina. È meglio prima versare lo zucchero e il sale attorno ai bordi della farina. Create un piccolo cratere nella farina dove versare il lievito. Fate attenzione che il lievito non entri in contatto con il sale o i fluidi.
- Inserite lo stampo di cottura (2) nell'unità. Assicuratevi che si colleghi con un rumore di click. Chiudete il coperchio.
- Collegate la spina (1) ad una presa adatta.
- Il programma **STANDARD** sarà visualizzabile:
  Tempo di cottura: 3:30 ore.
  FARBE (colore): medio
  GRÖSSE (dimensione): 2 lb (1000 g)
- **Selezionare un altro programma:** Tenete il pulsante **AUSWAHL** (selezione) (15) premuto, fino a che il numero di programma desiderato si accende nel display (18).
- Si possono selezionare anche le impostazioni desiderate utilizzando il pulsante **GRÖSSE** (dimensione) (14) e **FARBE** (colore) (13) (fate riferimento alla sezione *TABELLE*)
- Potete adesso regolare la funzione **ZEIT** (Tempo) (vedi:Utilizzando il Timer).
- Premere il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12). L'unità comincerà ora a riscaldare l'impasto a temperatura ambiente. Quindi i ganci impastatori (3) cominceranno a lavorare la pasta.
- A questo punto, parte il tempo impostato per il programma. Il conto alla rovescia per il tempo indicato viene mostrato nel display LCD (18). L'unità di cottura del pane automatica comincerà ora ad eseguire le varie operazioni di routine. Impasto, lavorazione, e cottura, in base al programma selezionato.
- Durante il processo d'impasto, l'unità mescola i condimenti per qualche minuto. È abbastanza normale che l'unità vibri e faccia un può di rumore durante il processo di lavorazione
- L'unità comincerà quindi a lavorare l'impasto. Durante questo periodo, il lievito comincia ad essere lavorato e la finestra di visualizzazione potrebbe appannarsi un può.
- Se dall'unità dovesse fuoriuscire del fumo, tenete il coperchio (6) chiuso). Estraete la spina (1) dalla presa. In nessun caso diluire l'impasto lievitato con acqua. Del fumo potrebbe essere generato se l'impasto dovesse salire fino ai bordi dello stampo di cottura (2) e toccasse la serpentina.
- Per raggiungere il migliori risultati di cottura, evitate per quanto possibile di aprire l'unità. Potrete osservare il processo di cottura attraverso la finestrella di visualizzazione (7).
- Si potrà udire un segnale ad 1/3 del tempo di cottura se si utilizza uno dei seguenti programmi: **STANDARD** (standard), **KURZ** (corto), **FRANZÖSISCH** (francese), **VOLLKORN** (pane integrale), **KUCHEN** (torta), **TEIG** (impasto) and **BROTMISCHUNG** (miscela pane) (andare alla sezione *TABELLE*). Questo è il momento adatto per aggiungere degli additivi al pane come noci, ecc.

Aprire il coperchio (6) con attenzione e versare i condimenti, quindi chiudere il coperchio (6). Attenzione al vapore che fuoriesce!
- Appena il programma selezionato sarà terminato, il display LCD (18) mostrerà *0:00*. Il pane è pronto.
- Estrarre la spina (1) dalla presa.
- Aprire il coperchio (6). Estrarre lo stampo di cottura (2) dall'unità, usando guanti da forno. **Attenzione: Lo stampo di cottura è rovente! E fate ancora attenzione al vapore fuoriuscente!**
- Posizionate lo stampo di cottura (2) su una superficie a prova di calore, mai direttamente su un tavolo o una superficie di plastica.
- lasciate che lo stampo di cottura (2) si raffreddi per circa 4 minuti prima di estrarre la pagnotta dallo stampo. Rimuovere quindi lo stampo (2) dall'unità. Scuotete leggermente per fare uscire il pane.
- L'unità manterrà il pane cotto caldo per un'ora, se non viene estratto precedentemente.
- Se i ganci impastatori (3) sono ancora attaccati al pane, possono essere staccati con un oggetto non appuntito. Per non danneggiare la copertura antiaderente dei ganci da impasto, (3) usate uno strumento di legno o i ganci inclusi nella confezione.
- Dopo circa 30 minuti di raffreddamento, il pane potrebbe essere consumato.

COME USARE IL TIMER

- L'utilizzo più comune per il timer e di preparare una pagnotta di notte in modo che sia pronta per la mattina del giorno dopo. Una volta selezionato il vostro programma di preferenza, premete semplicemente il pulsante **ZEIT ▲** (tempo) (16) / **ZEIT ▼** (tempo) (17) sul pannello di controllo e il tempo in visualizzazione aumenterà di 10 minuti. In questo modo si potrà ritardare la fine del programma secondo i vostri desideri. La cosa importante da ricordare è che qualsiasi cosa il display legga è il tempo che intercorre dal momento in cui si preme **START/STOP** (inizio/arresto) (12) al momento in cui la pagnotta è pronta. Per esempio: Dopo aver selezionato il programma richiesto, continuate a premere il pulsante **ZEIT** (tempo) (16) **ZEIT ▼** (tempo) (17) fino a leggere 5:00. Premete quindi **START/STOP** (inizio/arresto) (12) e ci vorranno 5 ore prima che la pagnotta sia pronta. Se premete il pulsante di destra **ZEIT ▲** (tempo) (16) per un tempo maggiore e il display visualizza 8:10, la pagnotta sarà pronta in 8 ore e 10 minuti. Potete premere e tener premuto i pulsanti **ZEIT** (tempo) (sinistra/destra) per scorrere velocemente sulle vostre impostazioni di preferenza. Potete impostare un massimo di 13 ore.
- NOTE: Quando avrete premuto il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12) non potrete cambiare il timer. Se fosse necessario resettare il timer, premere il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12) per 13 secondi e la macchina sarà resettata, dopodichè potrete ri-selezionare il vostro programma e tempo ritardato di conseguenza. Nota: Lo si sconsiglia vivamente se il processo ha già superato il primo impasto. Quando si imposta il timer, non usare ingredienti deperibili come latte e uova perché, durante il tempo di attesa nella bacinella (2), si guasterebbero. Non è possibile diminuire il tempo di ritardo al di sotto del tempo di processo lievitazione.

PULIZIA E CURA

- In aggiunta a ciò, si raccomanda di osservare le istruzioni di sicurezza.
- Lasciate che l'unità si raffreddi completamente prima di cominciare a pulirla.
- Se necessario, rimuovere lo stampo di cottura (2) dell'unità e rimuovete i ganci impastatori (3) dagli assi motori. Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) hanno una base anti-aderente. Ciò facilita la cottura. Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) dovrebbero essere puliti con detergenti delicati ed acqua calda.
- Mai usare agenti di pulizia abrasivi, materiali duri o spugne abrasive. Se i ganci impastatori (3) si dovessero incrostare o dovessero diventare difficili da staccare dagli assi motori (4), riempire lo stampo di cottura (3) con acqua calda. Riprovare quindi dopo 30 minuti Asciugate bene le parti prima di rimetterle nell'unità.
- Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Non immergete lo stampo di cottura in acqua. Ciò potrebbe causare danni alla protezione sul fondo.
- Strofinare il vano di cottura e il corpo dell'apparecchio con un panno umido e poi asciugare con cura.

DOMANDE PIÙ FREQUENTI

- D: Quando premo il tasto **START/STOP** (inizio/arresto).il motorino non si avvia.
  A: Non è tenuto a farlo. Tutti i programmi partono con una fase di pre-riscaldamento che assicura la giusta temperatura degli ingredienti prima dell'avvio del processo.
- D: Durante parte del processo la macchina ha emesso dei bip.
  A: Questo segnale indica che bisogna aggiungere altri ingredienti come frutta o noci. Alcune ricette richiedono altri ingredienti. Fate riferimento alla ricetta appropriata per maggiore informazione.
- A: Ho provato a fare un'altra pagnotta subito dopo la prima ma il processo non è partito.
  A: Bisogna lasciare alla macchina il tempo di raffreddarsi prima di poter fare un'altra pagnotta.

PROBLEMI

- **Pagnotte incavate:** Di solito questo succede quando la pasta al giusto punto di lievitazione cede all'avvio del processo di cottura a forno. Una miscela troppo umida è la causa di una pasta non sufficientemente consistente. Il più delle volte dipende dall'insufficiente consistenza della pasta. Mentre il lievito continua a produrre gas, una pasta non consistente manterrà una buona forma, ma una volta che l'effetto del lievito verrà vanificato dal processo di cottura, la pagnotta potrà scendere al di sotto del suo peso. Una miscela troppo umida è la causa di una pasta non sufficientemente consistente.
  - ⇒ Troppa acqua e farina insufficiente produrranno una pasta molle e inconsistente. La pasta deve essere morbida ma compatta.
  - ⇒ Alcune marche richiederanno alcune modifiche agli ingredienti. Alcuni tipi di farina assorbono meno acqua che altri. In tal caso, aggiungere 50 grammi aggiuntivi di farina per rendere l'impasto più spesso.
- **Le bolle di gas prodotte dal lievito fuoriescono!** Una pasta priva di glutine è come l'acqua senza sapone: non è possibile farci le bolle.
  - ⇒ La marca di farina bianca che state usando non ha probabilmente abbastanza glutine per fare buoni impasti.
- **Il lievito è svanito oppure è andato a male.**
  - ⇒ Se usate acqua calda il lievito potrebbe esaurirsi prima che il processo di lievitamento sia terminato. Di solito va bene l'acqua di rubinetto. Fate molta attenzione che il lievito non venga a contatto con l'acqua prima dell'inizio del processo di lavorazione. Ciò è particolarmente importante quando si usa il timer.
  - ⇒ Controllate la data di scadenza sulla busta di lievito. Se è prossima a scadere, si consiglia di comprarne dell'altro.
  - ⇒ Evitate di usare lievito che proviene da bustine semi-aperte.

  Usare una bustina nuova ogni volta.
- **La pagnotta non ha lievitato!** Molte delle ragioni per cui il pane non lievita sono riportate di seguito. Ma innanzitutto eliminiamo le più ovvie:
  - ⇒ Le pagnotte di farina integrale e di farina scura raramente lievitano come quelle bianche.
  - ⇒ Avete dimenticato di mettere il lievito, vero? È facile dimenticarsene.
  - ⇒ Un errore che si commette di frequente è quello di prendere i cucchiaini da tè al posto di quelli da tavola. Il lievito non sarà molto efficace se si aggiunge troppo sale.
  - ⇒ Sia la farina che il lievito devono essere in buone condizioni.
  - ⇒ La miscela potrebbe essere stata troppo secca. Aggiungere 1 cucchiaio da tavola d'acqua alla miscela, se necessario. Se ritenete che vada aggiunta una maggior quantità di lievito, aggiungete solo un cucchiaino da te supplementare – ma non di più.
- **L'impasto è lievitato troppo e si è attaccato al coperchio.**
  - ⇒ Di solito, a causa di troppo lievito, troppa acqua o farina o perchè ci si è dimenticati di aggiungere il sale. Il sale tiene il lievito sotto controllo – senza di esso l'impasto potrebbe eccedere nella lievitazione.

DATI TECNICI

Voltaggio di funzionamento : 230V~ 50Hz
Consumo d'energia : 800 Watt

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della conségna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.
Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituite il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:
Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazióne, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto. Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionaménto causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

Omologazione CE

APPENDICE – TABELLA TEMPI DI COTTURA

Numero del programma	1		2	3	4
Nome del programma	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Preriscaldamento	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Mescolare	3 min		3 min	3 min	3 min
Impastare 1:	2 min		2 min	2 min	2 min
Impastare 2: Fuoco a 25ºC	13 min Segnal e su 2:57		20 min Segnal e su 1:33	21 min Segnal e su 3:12	5 min
Lievitare 1 Fuoco acceso/spento a 25ºC	45 min		-	45 min	
Lievitare 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Lievitare 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Cuocere al forno	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Attesa	60 min		60 min	60 min	-
Timer	13 h		-	13 h	-

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:30 3:40	2:00				3:09 3:20
37 min 40 min	-	22 min	-	In senso orario: 15 min.	11 min 22 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min su fuoco	3 min
2 min	20 min Segnale di cottura	2 min	-	Riposo: 20 min.	2 min
13 min	-	16 min Segnale di cottura 1:33	-	Fine	13 min Segnale di cottura 2:45
45 min	-	-	-		45 min
19 min	-	45 min	-		19 min
36 min	-	22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min più 60 min riposo	-	60 min		56 min
60 min	-	-	60 min		60 min
13 h	-	13 h	13 h		13 h

RICETTE

Pane bianco

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Semola di grano duro	150 g	200 g
Farina da pane	350 g	500 g
Lievito	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD (standard)

Pane bianco francese

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Farina da pane	525 g	700 g
Semola di grano duro	75 g	100 g
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH (Francese)

Pane con noci e uvetta

Consiglio: Aggiungere l'uvetta e le noci dopo il segnale acustico (durante la seconda fase di impasto).

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua o latte	275 ml	350 ml
Margarina o burro	30 g	40 g
Sale	1/2 cucchiaio da tè	3/4 di cucchiaio da tè
Zucchero	1 cucchiaio da minestra	2 cucchiai da minestra
Farina da pane	500 g	650 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina
Uvetta	50 g	50 g
Noci di bosco macinate	40 g	60 g

Programma: STANDARD

Pane con semi di papavero

Consiglio: Prima dell'ultima fase, aprire brevemente il coperchio, spennellare la pasta con acqua e quindi aggiungere i semi di papavero. Premere leggermente i semi di papavero con le mani.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	570 ml
Farina da pane	500 g	670 g
Semola di grano	75 g	130 g
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Semi di papavero macinati	50 g	75 g
Noce moscata grattugiata	1 presa	2 prese
Burro	15 g	20 g
Parmigiano grattugiato	1 cucchiaio da minestra	1,5 cucchiai da minestra
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: KURZ

Pane al siero di latte

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	375 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Farina da pane	500 g	760 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH

Pane integrale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Margarina o burro	25 g	35 g
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Farina da pane	270 g	380 g
Farina di grano integrale	270 g	380 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane rustico di grano

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	300 ml	450 ml
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Lievito di frumento secco	25 g	40 g
Farina da pane	500 g	670 g
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH
Avvertenza: Il lievito di frumento migliora la consistenza, la freschezza e il sapore della pasta. È più leggero del lievito di segale.

Pane al lievito di frumento

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Lievito di frumento secco	1/2 di bustina	3/4 di bustina
Acqua	350 ml	450 ml
Spezie da pane	1/2 cucchiaio da tè	1 cucchiaio da té
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Farina di segale	250 g	340 g
Farina da pane	250 g	340 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD
Il lievito di frumento secco è concentrato e disponibile in bustine da 15 g.

Pane di frumento integrale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaio da té	1 cucchiaio da té
Burro o margarina	25 g	30 g
Miele	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Aceto	3/4 di cucchiaio da tè	1 cucchiaio da té
Farina integrale di frumento	500 g	700 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: VOLLKORN

Pane scuro integrale rustico
Consiglio: Le spezie possono essere aggiunte intere o sminuzzate. Prima dell'ultima fase, aprire brevemente il coperchio. Spennellare la pasta con acqua e aggiungere avena o miglio. Premere leggermente con la mano.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	450 ml
Farina di segale	170 g	220 g
Farina integrale di frumento	170 g	220 g
Farina di spelta	170 g	220 g
Sciroppo di barbabietola	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Pimento in grani	1/4 di cucchiaio da tè	1,5 cucchiai da té
Coriandolo	1/4 di cucchiaio da tè	1,5 cucchiai da té
Noce moscata macinata	1 presa	2 prese
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane di segale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	450 ml
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Malto di segale	10 g	15 g
Farina di segale	300 g	400 g
Farina da pane	200 g	260 g
Lievito	s1 bustina	1,5 bustine

Programma: VOLLKORN

Pane con mele e noci

Uova	2
Latte	40 ml
Olio	4 cucchiai da minestra
Zucchero	1 tazza
Mele Granny Smith affettate e grattugiate	2 tazze
Noci tritate	1 tazza
Farina	380 g
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaio da té
Lievito in polvere	1 cucchiaio da té
Sale	1/2 cucchiaio da tè
Noce moscata	1/2 cucchiaio da tè
Cannella	1/2 cucchiaio da tè

Programma: SCHNELL

PANI INTEGRALI

Pane ai sette cereali

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	500 ml	700 ml
Margarina o burro	30 g	50 g
Sale	1,5 cucchiai da té	2 cucchiai da té
Zucchero	1,5 cucchiai da té	2 cucchiai da té
Aceto	1,5 cucchiai da té	2 cucchiai da té
Farina di grano integrale	550 g	750 g
Fiocchi ai 7 cereali	200 g	300 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane di spelta

Consiglio: Prima dell'ultima fase aprire brevemente il coperchio. Spennellare il pane salato con acqua calda, aggiungere la spelta o i fiocchi di avena e quindi premere leggermente con le mani il cumino.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	400 ml	500 ml
Farina integrale di spelta	230 g	280 g
Farina integrale di segale	180 g	230 g
Spelta macinata grossa	180 g	180 g
Semi di girasole	75 g	100 g
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Lievito di frumento secco	3/4 di bustina	1 bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane ai semi di girasole

Consiglio: Aggiungere i semi di girasole dopo il primo segnale acustico. È possibile anche utilizzare semi di zucca. Se i semi vengono arrostiti leggermente, il gusto è più intenso.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	550 ml
Burro	30 g	40 g
Farina da pane	525 g	700 g
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Semi di girasole	35 g	50 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane con noci e fichi

Consiglio: Usando noci fresche, dove la buccia dei semi è ancora morbida, il pane ha un sapore leggermente amaro, ma molto buono e adatto al vino novello.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	550 ml
Farina da pane	260 g	320 g
Farina di segale	400 g	450 g
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Fichi secchi tagliati finemente	50 g	60 g
Noci tritate	50 g	60 g
Miele	1,5 cucchiai da té	2 cucchiai da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane francese alle erbe

Consiglio: La quantità di spicchi d'aglio può essere quadruplicata se vengono affettati a listarelle e quindi passati al burro. Quando sono raffreddati, aggiungerli agli altri ingredienti. Il gusto è migliore. Il sale può essere sostituito con sale aromatico.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	480 ml
Farina da pane	75 g	100 g
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Prezzemolo, aneto e lepidio tritati	1,5 cucchiai da minestra	2 cucchiai da minestra
Spicchi d'aglio spremuti	2 pezzi	3 pezzi
Burro	15 g	20 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: KURZ

Pane di grano

Consiglio: Questa pasta è particolarmente adatta per panini. Per la produzione dei panini utilizzare il programma SCHNELL (Rövid) o PASTA. Cuocere in forno.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	300 ml	400 ml
Burro	25 g	30 g
Farina da pane	540 g	700 g
Semola di grano	60 g	80 g
Mele amare tagliate con la buccia	1	1
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane alla zucca

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Purea di zucca*	300 ml	400 ml
Farina da pane	500 g	650 g
Sale	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Burro	25 g	30 g
Semi di zucca	50 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD
* La purea di zucca si produce con zucche marinate in agro-dolce. Utilizzare la quantità indicata

Pane alle acciughe
Consiglio: Invece della mela è possibile utilizzare la stessa quantità di cetrioli tagliati finemente. Il pane è particolarmente gustoso se servito con burro alle erbe. È di particolare effetto per qualunque buffet di pane.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	325 ml	440 ml
Farina integrale di frumento	500 g	700 g
Frumento integrale	75 g	100 g
Filetti di acciughe tritati finemente	8	11
Mele rosse con buccia, senza torsolo e tagliate a rondelle	1	1,5
Olio di oliva	1,5 cucchiai da minestra	2 cucchiai da minestra
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: KURZ

RICETTE PER IL PANE CON MISCELE DA FORNO

Se il produttore della miscela da forno non fornisce indicazioni, utilizzare il programma SCHNELL per l'uso di miscele da forno.

PREPARAZIONE DELLA PASTA

La pasta si prepara con programma TEIG (PASTA) della macchina per il pane. Dopo è possibile lavorare ancora la pasta e cuocerla in forno. Durante la seconda fase di impasto aggiungere gli ingredienti quando suona il segnale acustico. Nel programma per la pasta non sono comprese differenze dei livelli di cottura. Noi forniamo le quantità che possono essere preparate.

Baguette francese

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Acqua	375 ml	550 ml
Lievito di frumento secco	25 g	50 g
Sale	1 cucchiaio da té	1/2 cucchiaio da té
Zucchero	1 cucchiaio da té	1/2 cucchiaio da té
Farina da pane	552 g	700 g
Farina di frumento duro	75 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: TEIG
Quando la pasta è pronta. Dividerla in 2-4 parti e formare delle strisce lunghe. Lasciare riposare 30-40 minuti. Applicare una riga di tagli irregolari sulla superficie e cuocere il pane in forno.

Torta da caffè

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Latte	170 ml	225 ml
Sale	1/4 di cucchiaio da té	1/2 cucchiaio da té
Tuorlo d'uovo	1	1
Burro o margarina	10	20 g
Farina da pane	350 g	450 g
Zucchero	35 g	50 g
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

Programma: TEIG
Estrarre la pasta dal contenitore ed impastare. Costruire una forma tonda o quadrata e aggiungere i seguenti ripieni.

Burro fuso	2 cucchiai da minestra	3 cucchiai da minestra
Zucchero	75 g	100 g
Cannella grattugiata	1 cucchiaio da té	1,5 cucchiai da té
Noci macinate	60 g	90 g
Glassa quanto basta		

Suddividere il burro sulla pasta. Mischiare in un contenitore zucchero, cannella e noci e spargere sul burro. Lasciare riposare la pasta in un luogo caldo per 30 minuti e quindi cuocere in forno.

Ciambelle salate

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Acqua	200 ml	300 ml
Sale	1/4 di cucchiaio da té	1/2 cucchiaio da té
Farina da pane	360 g	540 g
Zucchero	1/2 cucchiaio da té	3/4 di cucchiaio da té
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

1 uovo leggermente sbattuto
Sale grosso da spargere. Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore, eccetto l'uovo e il sale grosso

Programma: TEIG
Quando suona il segnale acustico e l'indicatore mostra 0:00, premere il tasto START/STOP.
Preriscaldare il forno a 230 °C.
Dividere la pasta in pezzi e con ogni pezzo formare un rotolo lungo e sottile.
Formare le ciambelle salate e posare su una piastra da forno imburrata. Infine spennellare con l'uovo sbattuto e distribuire il sale.
Cuocere le ciambelle salate nel forno preriscaldato a 200 °C per 12-15 minuti.

Brioche

Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi
Uova	1	2
Riempire con acqua o latte fino a	225 ml	300 ml
Burro o margarina	55 g	75 g
Sale	1/2 cucchiaio da té	3/4 di cucchiaio da té
Zucchero	40 g	50 g
Farina da pane	400 g	540 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: TEIG
Estrarre la pasta dal contenitore, impastare e suddividere.
Con ogni pezzo formare una pallina piccola e una grande.
Inserire la pallina grande nella forma per brioche imburrata. Sovrapporre la pallina piccola. Lasciare riposare fino a quando il volume è raddoppiato. Mischiare un uovo con un poco di zucchero e spennellare le brioche e infine cuocere in forno.

Rotoli lievitati

Rotoli	9 pezzi	12 pezzi
Latte	100 ml	200 ml
Sale	3/4 di cucchiaio da té	1 cucchiaio da té
Acqua	30 ml	45 ml
Burro	30 g	45 g
Uovo intero	1	1+1 tuorlo
Farina da pane	350 g	450 g
Zucchero	1,5 cucchiai da minestra	2 cucchiai da minestra
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

Programma: TEIG

Lavorare la pasta nella forma desiderata, oppure, per rotoli alla cannella, seguire le seguenti istruzioni:

Ripieno

Burro/margarina fuso	50 g	100 g
Zucchero	50 g	100 g
Cannella grattugiata	1/2 cucchiaio da té	3/4 di cucchiaio da té
Glassa a piacere		

Estrarre la pasta dal contenitore ed impastare.
Srotolare in un rettangolo su una superficie di lavoro infarinata e distribuire la crema di burro sulla pasta.
Miscelare zucchero e cannella e distribuire sul burro.
Arrotolare partendo dal lato maggiore. Piegare bene i lati.
Dividere il rotolo in singoli pezzi e posare su una piastra da forno in modo che non si tocchino.
Lasciare riposare 40 minuti.
Cuocere per 20-25 minuti in forno preriscaldato a 190 °C.
Coprire con uno strato di glassa quando sono ancora bollenti.

MARMELLATA

Con la macchina per il pane è più facile produrre marmellata.
Lavare la frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pere, pesche e altri frutti con la buccia dura.
Utilizzare sempre le quantità indicate poiché sono idonee per il programma della marmellata. In caso contrario la marmellata rimane poco cotta o troppo cotta.
Pesare i frutti e tagliarli in piccoli pezzi (max 1 cm).
Aggiungere lo zucchero gelificante 2:1 nella quantità indicata. Non usare mai zucchero normale o zucchero gelificante 1:1, altrimenti la marmellata non ispessisce a sufficienza.
Miscelare i frutti con lo zucchero e avviare il programma. Il programma si svolge in maniera completamente automatica.
Dopo 1 ora e 20 minuti suona il segnale acustico e la marmellata può essere travasata in contenitori di vetro.
Chiudere bene i contenitori di vetro.

Marmellata di fragole

Fragole fresche lavate, tagliate a pezzetti o in purea	900 g
zucchero gelificante 2:1	500 g
Succo di limone	1 cucchiaio da minestra

Mischiare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.
Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.
Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.
Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.
Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

Marmellata di frutti di bosco

Frutti di bosco scongelati	950 g
zucchero gelificante 2:1	500 g
Succo di limone	

Mischiare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.
Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.
Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.
Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.
Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

Marmellata d'arancia

Arance sbucciate e tagliate fini	900 g
Limoni sbucciati e tagliati fini	100 g
zucchero gelificante 2:1	500 g

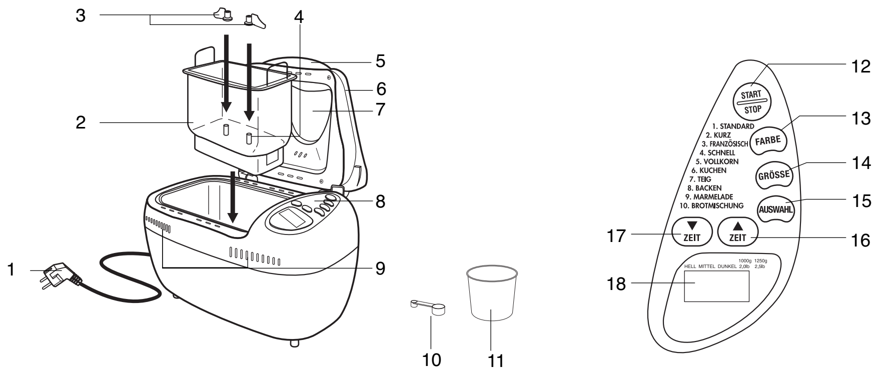
Sbucciare arance e limoni e tagliare a pezzetti.
Aggiungere lo zucchero e miscelare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.
Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.
Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.
Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.
Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

MANUAL DE INSTRUCCIONES BA123 MÁQUINA DE HACER PAN PROFESIONAL

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiese provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

DISEÑO



1. Cordón de potencia con enchufe
2. Molde para horno
3. Gancho amasador
4. Eje motor
5. Mango
6. Tapa
7. Ventanilla
8. Panel de control
9. Ranura del escape del aire
10. Cuchara de medida
11. Recipiente de medida

Panel de control:

12. Botón START/STOP (ENCENDIDO/APAGADO)
13. Botón FARBE (COLOR)
14. Botón GRÖßE (MEDIDA)
15. Botón AUSWAHL (SELECCIONAR)
16. Botón ZEIT ▲ (TIEMPO)
17. Botón ZEIT ▼ (TIEMPO)
18. LCD - Pantalla de cristal liquido

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro liquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe imediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente. **La no observancia de esta regla podria causar una descarga electrica fatal.**
- No ententar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No coloque ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos estè dañado, tendrà que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el

enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. **Puede dar lugar a una descarga eléctrica.**
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.
- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos miestras están en uso.
- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atenciòn!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato estè conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia o conocimientos a menos que este uso se realiza bajo supervisión o instrucción de una persona responsable para garantizar la seguridad. Se debe vigilar a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Ponga en marcha la máquina de hacer pan sólo después de haber introducido el molde con los ingredientes en el aparato, ya que si funciona sin alimentos podría sobrecalentarse.
- Desconecte la enchufe antes de remover el molde desde la unidad.
- **¡Riesgo de quemadura!** El molde se pone muy caliente durante su uso. Siempre use paños de cocina o guantes de horno para retirar el molde desde el aparato. Deje que las partes metálicas se enfríen antes de poderlas tocar.
- ¡No toque ninguna pieza movible!
- No mueva el aparato cuando este lleno de líquidos.
- Deje una distancia de seguridad alrededor del aparato de 5 cm mientras este en funcionamiento y después de haberse detenido. La parte exterior de la unidad se pone caliente cuando esta en funcionamiento. El vapor de aire que sale de la unidad es muy caliente.
- Las partes del horno automático no se pueden lavar en lavavajillas y solo debe lavarse a mano (referencia en *LIMPIEZA Y CUIDADO*).
- Nunca deje la unidad sin atención durante su operación, ni mientras se encuentra en el modo de Tiempo.
- No cubra el aparato mientras esta en funcionamiento.
- Nunca use el aparato cerca de materiales inflamables. Riesgo de combustión.
- No remueva los restos de alimentos desde el horno automático, si este se encuentra aun en funcionamiento o si todavía esta conectado a una toma corriente.
- No introduzca en el aparato alimentos voluminosos, papel de aluminio, empaques o materiales similares.
- Desconecte el cordón de potencia antes de remover el molde de la unidad.
- ¡Riesgo de quemadura! El molde se pone muy caliente durante su uso.

APLICACIONES DE LA UNIDAD

- Usted puede usar el horno automática para:
  ⇒ Podrá trabajar mezclas de masa para pan. La receta está usualmente impresa en el empaque.

⇒ Cocer el pan siguiendo la receta que viene con la unidad. En las librerías encontrara obras especializadas en el tema. Con este horno automático usted podrá amasar, fermentar y hornear.

⇒ Amase las masas (por ejemplo, pasta, pasteles o panecillos).

⇒ Se puede cocer las conservas y mermeladas.

⇒ Este horno automático es apropiado para hacer pan con un peso total máximo de 1,250 gramos. No ponga mas de esta cantidad de material, incluido líquidos, en el molde (2).

ACERCA DE HACER PAN

- El principal beneficio de esta unidad es que todo el proceso para hacer pan, amasado, fermento y horneo se realiza con seguridad, en el interior de la unidad. Este aparato para hacer pan puede producir fácil mente magníficos tiempos de horneo con tal de que el usuario siga las instrucciones y entienda los principios básicos.

ACCESORIOS

- 2 Ganchos amasadores (3)
- 1 Recipiente de medida (11)
- 1 Cuchara de medida (10)
- La cantidad de azúcar, aceite & algunos otros ingredientes de la receta está basado en la medida métrica de la cuchara de medida:
  Pieza larga 15 ml = cuchara sopera.
  Pieza pequeña 5 ml = cucharilla.
- El molde (2) debe ser colocado apropiadamente en el interior del aparato antes que los dientes del motor hagan apropiado contacto con los ejes amasadores. Después, inserte los ganchos amasadores (3) No se preocupe en cual boca pone el gancho. Una vez puestos en su lugar rote los ejes amasadores hasta que queden seguros en su sitio.

CONTROLES

- **START/STOP (ENCENDIDO/APAGADO) (12):** Enciende el programa. Para apagar el programa por completo usted necesita presionar y sostener el botón por 3 segundos. A continuación de esto, la unidad volverá al programa 1.
- **FARBE (COLOR) (13):** Presione para seleccionar el color de la corteza entre claro, medio & oscuro. La flecha de la pantalla LCD (16) indicara el color que ha seleccionado. NOTA: El color de la corteza no es disponible con el programa BREADMIX (AMASAR) (para masa de pan preparados)
- **GRÖßE (MEDIDA) (14):** Seleccione el tamaño del pan entre 2 lb. (aproximadamente 1000 g) y 2,5 lb. (aproximadamente 1250 g). La pequeña flecha se desplazara indicando su selección actual.
- **AUSWAHL (SELECCIONAR) (15):** Control principal de selección. Presione este botón para cambiar a cada programa.
- **ZEIT ▲ (TIEMPO) (16):** Seleccione el tiempo (ir en aumento)
- **ZEIT ▼ (TIEMPO) (17):** Seleccione el tiempo (ir en disminución)

PROGRAMAS

- **STANDARD (BÁSICO):** Este es el programa que aparecerá cuando se inicia la unidad por primera vez. Este general programa es bueno para hacer pan blanco o Moreno. La mayoría de las recetas utilizan este programa.
- **KURZ (CORTO):** Utiliza pasos más cortos para hacer el pan en menos tiempo. NOTA: El tamaño del pan no será disponible en este modo.
- **FRANZÖSISCH (FRANCÉS):** Este modo es un poco más largo que el programa STANDARD (BÁSICO), ya que necesita mas tiempo para amasar y para que la masa crezca con el objeto que la masa alcance la textura ‘esponjosa’ del pan francés. NOTA: El tamaño del pan no puede alternarse en este modo.

- **SCHNELL (RÁPIDO):** Este modo es similar al programa KURZ (CORTO) en que los pasos son más cortos en procesos más rápidos. NOTA: El tamaño del pan no puede alternarse en este modo. El modo SCHNELL (RÁPIDO) es bueno para recetas sin gluten.
- **VOLLKORN (TRIGO INTEGRAL):** TRIGO INTEGRAL: En este modo se amplían los tiempos de amasado y crecimiento para obtener el mejor rendimiento de la harina integral con bajo contenido de gluten.
- **KUCHEN (BIZCOCHO):** Este programa se usa para hacer bizcochos. Nota: El color de la corteza será disponible en este modo.
- **TEIG (PASTA):** Realiza todos los pasos de amasar y fermentación pero omite el ciclo de horneo. NOTA: El color de la corteza y el tamaño del pan no son disponibles en este modo.
- **BACKEN (HORNEO):** Realiza solamente el ciclo de cocción. Es ideal para cocer pan dulce, pasta preparadas etc.
- **MARMELADE (MERMELADA):** Este programa es ideal para mezclar y calentar la mermelada.
- **BROTMISCHUNG (MASA DE PAN):** Programa especialmente diseñado para masas preparadas y empacadas anteriormente de pan.

INGREDIENTES

- La más importante parte de la fabricación del pan es la selección de los ingredientes. Solo apliqué estas simples reglas: A mejor ingredientes – mejores resultados, malos ingredientes – malos resultados. Por ejemplo: ¡Si se mezcla una buena levadura, buena harina y agua fría en una vieja vasija la mezcla también crecerá! Independientemente de lo que haga el panadero la masa crecerá. Por que si la masa no crece no será culpa del panadero. Probablemente se ha culpa de los ingredientes. En orden de que no pierda tiempo hemos incluido información de los principales ingredientes que se usan para hacer pan.
- **HARINA:** En el proceso para hacer pan él más importante elemento es la proteína llamada gluten que contiene la harina, este es un natural elemento que hace que la masa mantenga su forma y conserve el dióxido de carbón que produce la levadura. La sigla ‘harina fuerte’ significa que tiene un alto contenido de gluten. Probablemente sea hecha con el trigo duro molido y es adecuada para hacer pan.
- **HARINA TOSTADA (o HARINA CASERA DEL AGRICULTOR):** La harina tostada contiene cerca del 85% de grano de trigo. Se ha eliminado la mayor parte del afrecho del grano del trigo. El pan hecho con harina tostada suele ser más pequeños que las del pan blanco debido al menor contenido de gluten pero estos tienden ha ser más sabrosos y mayor textura que los panes de harina tostada. Al comprar este tipo de harina, compre la que posea el grano más fino ya que obtendrá un resultado mejor al hacer pan.
- **TRIGO INTEGRAL o HARINA INTEGRAL:** Este tipo de harina contiene todo el grano de trigo original junto con el afrecho; el afrecho es la cáscara externa del trigo que es una fuente excelente de fibra. Al igual que con la harina tostada, deberá especificar la variedad del grano fuerte al utilizar la unidad para hacer pan. El afrecho de la harina integral evita que se desprenda el gluten por eso los panes integrales suelen ser más pequeños y densos que el pan normal blanco.
- La **LEVADURA** es un organismo vivo que se multiplica en la masa. Produce burbujas de dióxido de carbono que hacen que la masa crezca. Para la unidad de hacer pan es mejor utilizar levadura en polvo que viene en sobres de ‘Fácil mezcla’. Para que la levadura fermente, la cantidad de azúcar no influye, por lo que será más fácil reducir el contenido de azúcar en la masa sin que el resultado sea negativo. No utilice levadura que viene en tubos o en latas, ya que el resultado no es el adecuado cuando el recipiente permanece abierto. Los sobres de levadura son muy sensibles a la humedad, por lo tanto, no guarde sobres utilizados parcialmente durante más de un día.
- La **SAL** le da sabor al pan pero también puede ser usada para reducir el efecto de la levadura.
- La **MANTEQUILLA** potencia el sabor y suaviza el pan. En vez de mantequilla se puede usar margarina o aceite de oliva. No utilice otros ingredientes de bajo contenido de grasa, ya que los que contiene menos del 40% de grasa no ofrecen los mismos resultados.

- **El AZÚCAR** le da sabor al pan y hace que la corteza se tueste. Nota: Los sobres de la levadura no influyen en el efecto del azúcar.
- **El AGUA:** Si puede utilice agua blanda, aunque la unidad para hacer pan también hará buen pan con agua dura. En cuanto a la temperatura del agua, hay varias opciones al respecto. La respuesta es muy simple. Si introduce la mano en el agua y nota que esta fría, la temperatura es correcta. No es necesario templar el agua. Si cree que el agua que sale desde el grifo es demasiado fría, déjela en un recipiente durante una hora en la cocina antes que la utilice. Si caliente el agua, es posible que la levadura no tenga efecto. En el proceso para hacer pan él más importante elemento es la proteína llamada gluten que contiene la harina, este es un natural elemento que hace que la masa mantenga su forma y conserve el dióxido de carbón que produce la levadura. La sigla 'harina fuerte' significa que tiene un alto contenido de gluten.
- También se pueden utilizar OTROS INGREDIENTES como frutas secas, queso, huevos, nueces o yogurt y cereales como harina de centeno, harina de maíz o cualquier especie o hierbas. Deberá tener en cuenta algunas cosas para obtener mejor resultado. Tenga en cuenta siempre el contenido de humedad y haga las modificaciones pertinentes. Algunos ingredientes como el queso, la leche o la fruta fresca contienen cierta cantidad de agua, que cambiara el aspecto del pan. Al principio podría intentar utilizar sustitutos como queso parmesano, leche en polvo o frutas secas. Cuanto más se familiarice con la unidad, sabrá en forma instintiva si la masa parece muy húmeda o muy seca y podrá agregar harina o agua durante el proceso. Recuerde que debe tener en cuenta el contenido de sal de los ingredientes que agregue. La sal disminuye el efecto de la levadura. Finalmente, si los ingredientes que agrega son líquidos, como yogur, o son en polvo, como hierbas, estos deben incorporarse a la mezcla al principio del proceso. Con otros ingredientes como nueces o frutas secas, hay un determinado momento durante el proceso en el que la máquina emitirá un sonido para que sepa que es el momento para agregarlos a la mezcla. Consulte la *TABLA* de tiempos para que sepa cuando se va emitir el sonido.
- **ENTORNO:** El entorno en que se haga el pan es él último, pero no por eso es menos importante que los ingredientes. La unidad funcionara correctamente en un amplio intervalo de temperaturas, pero el tamaño del pan variara en un 15% si se hace en una habitación cálida o en una habitación fría. No coloque la unidad en un lugar con corriente de aire. La unidad protege a la masa de las corrientes de aire, pero tiene sus limites. Si la humedad de la habitación es alta, también afecta al pan. Como norma general, si usted se encuentra confortable con la temperatura de la habitación, esta también será buena para la unidad de hacer pan.

ALMACENAMIENTO DEL PAN

- El pan casero no contiene preservantes artificiales. De todas maneras, si se guarda el pan en un recipiente limpio y al vació en el frigorífico, este podrá mantenerse durante 5-7 días. El pan también se puede congelar, pero primero debe dejar enfriar antes de colocarlas en una bolsa de polietileno para guardarlas en el congelador.

SU PRIMER PAN

- Esta receta es para hacer su primera barra de pan. Aunque no suela comer este tipo de pan, le recomendamos que haga primero esta barra porque es la más fácil.
- Siga los paso exactamente que aparecen en la siguiente pagina. Para una barra de pan de 1000 g./2 lb. Necesitara los siguientes ingredientes:

Agua	310 ml
Harina blanca fuerte	560 g
Azúcar	2 cucharas soperas
Mantequilla o margarina	2 cucharas soperas
Sal	2cucharas soperas
Levadura (en sobre)	2 1/2 cucharas soperas [normalmente un sobre completo de 1 1/2 7 g.

- Use una buena balanza de cocina para medir la harina. Utilice el recipiente de medida (10) para medir los líquidos o si prefiere utilice una jarra de medida en milímetros.

ANTES DEL PRIMER USO

- Remueva todos los materiales del empaque.
- Limpie el aparato antes del primer uso (ver *LIMPIEZA Y CUIDADO*).
- Al utilizar el aparato por primera vez, este desprende humo o un ligero olor. Se trata de restos de fabricación que se están quemando en la superficie del aparato.

OPERACIÓN

- Remueva el molde (2) con las dos manos desde la parte superior de la unidad. Coloque los dos ganchos amasadores (largo y pequeño) (3) en el eje del motor (4) situado en el fondo del molde (2). Asegúrese que los ganchos amasadores (3) estén bien ajustados.
- Introduzca los ingredientes en el molde (2) (vea el capitulo *INGREDIENTES y RECETAS*). Es absolutamente necesario que los ingredientes estén en el molde (2) antes de introducirlo en el aparato. Pues de lo contrario el aparato podría ensuciarse y los calentadores podrían dañarse.
- Vaya añadiendo los ingredientes dentro del molde (2) en el orden que indica la receta. En primer lugar añada los líquidos y después la harina. Es mejor distribuir el azúcar y la sal por el borde de la harina. Haga un pequeño hueco para la levadura. Por favor asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.
- Introduzca el molde (2) en la unidad. Asegúrese de que esta ha encajado al oír un sonido. Cierre la tapa (6).
- Conecte la enchufe (1) a una toma corriente.
- En este momento aparece el programa STANDARD (BÁSICO) en la pantalla.
  Tiempo de horneo: 3:30hrs.
  FARBE (COLOR): Medio
  GRÖßE (MEDIDA): 2 lb. (1000 g)
- Seleccione otro programa: Mantenga apretado el botón **AUSWAHL** (SELECCIONAR) (15), hasta que parpadee en la pantalla de cristal líquido (18) el numero de programa que desee.
- Por favor también seleccione el modo que desea usando los botones **GRÖßE** (MEDIDA) (14) y **FARBE** (COLOR) (13) (ver en la sección *TABLAS*).
- Ahora usted puede seleccionar la función **ZEIT** (TIEMPO) (ver Empleo del tiempo).
- Presione el botón **START/STOP** (ENCENDIDO/APAGADO) (12). La unidad calentara la masa a la temperatura ambiente. A continuación, los ganchos amasadores (3) comenzaran a trabajar la masa.
- El programa comienza ahora. En la pantalla LCD (18) se inicia la cuenta atrás del tiempo seleccionado. El aparato efectúa los diferentes procesos de rutina. Amasado, fermentación y horneado en función del programa seleccionado.
- En el proceso de amasado el aparato mezclara los ingredientes por unos minutos. Por lo que es normal que vibre un poco la unidad y haga un pequeño ruido durante este proceso.
- A continuación la unidad inicia el proceso de amasado. En este período, la levadura comienza a fermentar y puede ocurrir que la ventanilla (7) se empañe un poco.
- En caso de salir humo de la unidad, mantenga la tapa (6) cerrada. Desconecte la enchufe (1) de la toma corriente. Bajo ninguna circunstancia vierta agua en la masa que fermenta en el aparato. El humo puede producirse por que la masa aumenta rebasando el borde del molde (2) y entra en contacto con los espirales de calentamiento.
- A ser posible no abra el aparato mientras este se encuentra en funcionamiento con el fin de obtener un horneado óptimo. Usted puede observar el progreso de cocción por la ventanilla (7).
- Una señal sonara después de 1/3 del tiempo si usa uno de estos programas: **STANDARD** (BÁSICO), **KURZ** (CORTO), **FRANZÖSISCH** (FRANCÉS), **VOLLKORN** (TRIGO INTEGRAL), **KUCHEN** (BIZCOCHO), **TEIG** (PASTA) y **BROTMISCHUNG** (MASA DE PAN) (ver la sección *TABLAS*). Este es el tiempo adecuado para añadir ingredientes al pan, como nueces etc. Abra con cuidado la tapa (6), añada los ingredientes y cierre la tapa (6). Por favor tenga cuidado con los vapores que desprende el aparato!

- El programa seleccionado termina cuando en la pantalla LCD (18) aparece *0:00*. En este momento el pan esta listo.
- Desconecte la enchufe (1) de la toma corriente.
- Abra la tapa (6). Retire el molde (2) de la unidad usando guantes para horno.
  Precaución: El molde (2) esta muy caliente! Nuevamente, Por favor tenga cuidado con los vapores que desprende el aparato!
- Ponga el molde (2) en una superficie resistente al calor, nunca sobre un mantel o una superficie de plástico.
- Deje enfriar el molde (2) por 5 minutos dentro de la unidad antes de retirar el pan del molde (2). A continuación retire el molde (2) del aparato. Agítelo suavemente hasta que se desprenda el pan.
- En caso de que no dese retirar inmediatamente el pan, la unidad se mantiene caliente durante una hora.
- En caso de que los ganchos amasadores (3) estén aun en el pan, usted puede retirarlos con un objeto despuntado. Para evitar dañar el recubrimiento anti-adherente de los ganchos de amasado (3) utilice una herramienta de madera o los ganchos incluidos con el embalaje.
- Deje enfriar el pan durante 30 minutos antes de consumirlo.

COMO USAR EL TIEMPO

- El más común uso para el modo de tiempo, es para hacer pan durante la noche y que pueda estar listo por la mañana. Cuando ya haya seleccionado el programa que desee, simplemente presione el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) o el botón **ZEIT ▼** (TIEMPO) (17) en el panel de control y la cantidad de tiempo ira aumentando en intervalos de 10 minutos. De esta manera podrá retrasar el fin del programa para que se adecue a sus requisitos. Es importante que recuerde, el tiempo que aparece en la pantalla es el que queda para que pulse **START/STOP** (ENCENDIDO /APAGADO) (12) cuando el pan esta listo. Por ejemplo: Después de seleccionar el programa requerido, mantenga presionado el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) o el botón **ZEIT ▼** (TIEMPO) (17) hasta que en la pantalla se lea 5:00. Entonces presione el botón **START/STOP** (ENCENDIDO /APAGADO) (12) y faltarán 5 horas para que el pan este listo. Si usted sigue presionando el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) – derecha – aparecerá en la pantalla 8:10 entonces el pan estará listo en 8 horas y 10 minutos. Mantenga presionado los botones **ZEIT** (TIEMPO) (derecha/izquierda) para cambiar rápidamente el valor deseado. Usted puede seleccionar como máximo 13 horas.
- NOTAS: Cuando usted presiona el botón **START/STOP** (ENCENDIDO/APAGADO) (12) usted no puede alterar el tiempo. Si desea cambiar el tiempo presione el botón **START/STOP** (ENCENDIDO / APAGADO) (12) por 3 segundos y la máquina se iniciara nuevamente, después de esto usted puede volver a seleccionar su programa y su nuevo tiempo. Nota: Usted no puede realizar este proceso si ya se ha realizado el primer amasado. Cuando utilice el tiempo de retraso no utilice ingredientes que puedan caducar tales como leche o huevos ya que estos se podrían estropear cuando reposan en el molde (2). El tiempo de retraso no podrá ser menor que el tiempo de procesamiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- En adición a esto, usted debe observar las instrucciones de seguridad.
- Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de comenzar la limpieza.
- Si es necesario, remueva el molde (2) de la unidad y remueva los ganchos amasadores (3) desde el eje del motor (4). El molde (2) y los ganchos amasadores (3) tienen una superficie antiadherente. Esto facilita su limpieza. El molde (2) y los ganchos amasadores (3) necesitan se limpiados con un limpiador mediano y agua caliente.
- Nunca use agentes limpiadores abrasivos o esponjas duras que puedan rasgar. Si los ganchos amasadores (3) están incrustado o difíciles de remover desde el eje del motor (4), ponga agua caliente en el molde (2). Intente otra vez dentro de 30 minutos. Seque las partes muy bien antes de ponerlas de vuelta dentro de la unidad.
- El molde (2) y los ganchos amasadores (3) no se pueden lavar en máquina lavavajillas.
- No sumerge el molde dentro del agua. Esto puede causar daños a la protección del fondo.

- Limpie el compartimiento del horno y la caja usando una pieza húmeda de tela y seque completamente.

PREGUNTAS MAS FRECUENTES

- P: El motor no arranca cuando presiono el botón **START/STOP** (ENCENDIDO/APAGADO)
  R: No tiene porque funcionar. Todos los programas empiezan con un paso de precalentamiento que asegura que todos los ingredientes están a la temperatura adecuada antes de que el proceso comience.
- P: La unidad emite un sonido a lo largo de todo el proceso.
  R: El sonido indica el momento para agregar otros ingredientes como frutas o nueces. Algunas recetas necesitan ingredientes adicionales. Consulte la receta adecuada para obtener mayor información.
- P: He intentado hacer otro barra de pan después de la primera, pero el proceso no comienza.
  R: La unidad debe enfriar antes de hacer otra barra de pan.

PROBLEMAS

- **Barras de pan hundidas:** Típicamente, lo que ocurre es que la masa crece bien y se hunde cuando comienza el proceso de cocción. La mayoría de las veces esto ocurre porque la masa no era lo suficientemente consistente. Mientras que la levadura sigue produciendo gas, las masa floja mantiene su forma, pero cuando la levadura desaparece durante el proceso de cocción, la barra de pan se puede hundir debido a su propio peso. La mezcla es demasiado mojada y la masa se queda floja.
  - ⇒ Demasiado agua/harina insuficiente. Esto hará que la masa sea chapucera. La masa debe ser suave pero firme.
  - ⇒ Probablemente tenga que ajustar la cantidad de los ingredientes. Algunos tipos de harina absorben menos agua que otros. En este caso, agregue 50 g. de harina extra para que la masa espese.
- **La burbujas de gas que la levadura produce se escapan!** La masa sin gluten es como el agua sin jabón, no se puede producir burbujas.
  - ⇒ Probablemente la harina blanca que están utilizando no tiene gluten suficiente para que la masa sea buena.
- **La levadura ya no causa efecto.**
  - ⇒ Si utiliza agua caliente puede ser que la levadura se expire antes que el proceso de crecimiento termine. El agua del grifo suele estar muy bien. Tenga especial cuidado para que la levadura no entre en contacto con el agua antes que comience el proceso de mezcla. Esto es especialmente importante al utilizar el modo de tiempo.
  - ⇒ Compruebe la fecha de caducidad del sobre de levadura. Si esta apunto de caducar, es mejor que compre algunos más.
  - ⇒ Intente no utilizar levadura de los sobres que ya se hayan abierto. Use un sobre nuevo cada vez.
- **La barra de pan no crece!** Anteriormente se han dado algunos de los motivos por los que el pan no crece. Primero, eliminaremos los mas obvios:
  - ⇒ Al igual que los panes blancos, las barras de panes integrales o tostadas rara vez crecen.
  - ⇒ ¿Ha agregado la levadura? Es fácil olvidarlo
  - ⇒ A veces se suele utilizar para poner la sal cucharillas en vez de cucharas soperas. La levadura no tendrá efecto si se pone demasiada sal.
  - ⇒ Tanto la harina como la levadura deben estar en buen estado.
  - ⇒ La mezcla posiblemente esta demasiado seca. Agregue 1 cucharada de agua a la mezcla si fuera necesario. Si usted cree que la levadura va a seguir creciendo, solo agregue 1 cucharada – no más de esta medida.
- **La barra de pan ha crecido demasiado y ha llegado hasta la tapa.**
  - ⇒ Usualmente es porque hay demasiada levadura, agua o harina o ha olvidado agregar la sal. La sal controla el crecimiento de la levadura- si no se pone sal puede dar lugar a un crecimiento excesivo de la barra de pan.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operación	:	230V~ 50Hz
Potencia de consumo	:	800 vatios

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad.
En el caso de que, a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante.
Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:
Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le subsanaremos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución.
Los defectos ocasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.

Homologado CE

ANEXO - TABLA TIEMPO DE LAS FASES DE HORNEADO

Número de programa	1		2	3	4
Nombre de programa	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Precalentar	17 min	20 min	5 MIN	22 min	3 min
Remover	3 min		3 min	3 min	3 min
Amasar 1:	2 min		2 min	2 min	2 min
Amasar 2: Calor en 25ºC	13 min Señal en 2:57		20 min Señal en 1:33	21 min Señal en 2:57	5 min
Reposar 1 Calor on/off en 25ºC	45 min		-	45 min	
Reposar 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Reposar 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Hornear	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Mantener a temperatura	60 min		60 min	60 min	
Programación del tiempo	13 h			13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:30 3:40	3:10	1:50	1:00	1:20	3:09 3:20
37 min 40 min		22 min	-	Calentamiento: 15 min.	11 min 22 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min con calor	3 min
2 min	20 min Señal para los frutos 1:49	2 min	-	Tiempo de reposo 20 min.	2 min
13 min		16 min Señal para los frutos 1:12	-	Finalizado	13 min Señal para los frutos 2:45
45 min		-	-		45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min más 60 min tiempo de reposo	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

RECETAS

Pan blanco

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sémola de trigo duro	150 gr	200 gr
Harina panificable	350 gr	500 gr
Levadura	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD (BÁSICO)

Pan blanco francés

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	525 gr	700 gr
Sémola de trigo duro	75 gr	100 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH (FRANCÉS)

Pan de nueces y uvas pasas

Sugerencia: Añada las nueces y las uvas pasas cuando oiga la señal acústica (durante la segunda fase de amasado).

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua o leche	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	40 gr
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas
Harina panificable	500 gr	650 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre
Uvas pasas	50 gr	50 gr
Nueces molidas	40 gr	60 gr

Programa: STANDARD

Pan de amapola

Sugerencia: Antes del último horneado, abra un momento la tapadera humedezca la masa con agua y a continuación distribuya la amapola. Prense ligeramente la amapola con las manos.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	570 ml
Harina panificable	500 gr	670 gr
Granos de sémola	75 gr	130 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Amapola molida totalmente	50 gr	75 gr
Nuez moscada rallada	1 pellizco	2 pellizcos
Mantequilla	15 gr	20 gr
Queso parmesano rallado	1 cucharada	1,5 cucharada
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: KURZ

Pan de suero de mantequilla

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	500 gr	760 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH

Pan integral

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Margarina o mantequilla	25 gr	35 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	270 gr	380 gr
Harina integral	270 gr	380 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de grano grueso

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	300 ml	450 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada de trigo seca	25 gr	40 gr
Harina panificable	500 gr	670 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH
Nota: La masa acidificada mejora la calidad, la frescura y el sabor de la masa y es más suave que la masa acidificada de centeno.

Pan de levadura

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Agua	350 ml	450 ml
Aromatizantes del pan	1/2 cucharadita	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina de centeno	250 gr	340 gr
Harina panificable	250 gr	340 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD
La masa acidificada seca es concentrada y se vende en paquetes de 15 gr.

Pan de trigo Graham

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Margarina o mantequilla	25 gr	30 gr
Miel	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Vinagre	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Harina integral de trigo	500 gr	700 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan moreno rústico

Sugerencia: Las especias pueden añadirse enteras o troceadas. Antes del último horneado abra un momento la tapadera, humedezca con agua la masa y añada la avena o el mijo. Aplástelos ligeramente con la mano.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	450 ml
Harina de centeno	170 gr	220 gr
Harina integral de trigo	170 gr	220 gr
Harina de escanda	170 gr	220 gr
Sirope de remolacha	1cucharadita	1,5 cucharadita
Granos de pimienta	1/4 cucharadita	1,5 cucharadita
Coriandro	1/4 cucharadita	1,5 cucharadita
Nuez moscada molida	1 pellizco	2 pellizcos
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de centeno

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	450 ml
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Malta de centeno	10 gr	15 gr
Harina de centeno	300 gr	400 gr
Harina panificable	200 gr	260 gr
Levadura	1 sobre	1,5 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan de manzana y nuez

Huevos	2
Leche	40 ml
Aceite	4 cucharadas
Azúcar	1 taza
Manzanas Granny Smith peladas y ralladas	2 tazas
Nueces picadas	1 taza
Harina	380 gr
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Levadura química	1 cucharadita
Sal	1/2 cucharadita
Nuez moscada	1/2 cucharadita
Canela	1/2 cucharadita

Programa: SCHNELL

PANES DE CENTENO INTEGRALES

Pan de siete cereales

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	500 ml	700 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	50 gr
Sal	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Harina integral	550 gr	750 gr
Copos de 7 cereales	200 gr	300 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan de espelta

Sugerencia: Antes del último horneado, abra un momento la tapadera. Humedezca el pan salado con agua, distribuya la espelta o los copos de avena y a continuación prense ligeramente el comino con las manos.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	400 ml	500 ml
Harina integral de espelta	230 gr	280 gr
Harina integral de centeno	180 gr	230 gr
Espelta molida gruesa	180 gr	180 gr
Semillas de girasol	75 gr	100 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada seca	3/4 sobre	1 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de semillas de girasol

Sugerencia: Añada las semillas de girasol después de la primera señal acústica. También puede utilizar semillas de calabaza. Si dora ligeramente las semillas se intensificará el sabor.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	550 ml
Mantequilla	30 gr	40 gr
Harina panificable	525 gr	700 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Semillas de girasol	35 gr	50 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de higos y nueces

Sugerencia: Si utiliza nueces frescas con la piel aun blanda le dará al pan un gusto ligeramente amargo pero delicioso que combina muy bien con un vino joven.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	550 ml
Harina panificable	260 gr	320 gr
Harina de centeno	400 gr	450 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Higos finamente troceados	50 gr	60 gr
Nueces picadas	50 gr	60 gr
Miel	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de hierbas francés

Sugerencia: Puede cuadruplicar los dientes de ajo cortándolos en tiras. A continuación dórelos ligeramente en mantequilla. Cuando se hayan enfriado añada los demás ingredientes y así obtendrá un mejor sabor. También puede sustituir la sal por sal de hierbas.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	480 ml
Harina panificable	525 gr	700 gr
Harina de trigo duro	75 gr	100 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Perejil picado, eneldo y berro	1,5 cucharada	2 cucharadas
Dientes de ajo majados	2 dientes	3 dientes
Mantequilla	15 gr	20 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: KURZ

Pan de centeno

Sugerencia: Esta masa está especialmente recomendada para panecillos. Utilice el programa SCHNELLo MASA para preparar panecillos. Hornéelos en el horno.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	300 ml	400 ml
Mantequilla	25 gr	30 gr
Harina panificable	540 gr	700 gr
Sémola de centeno	60 gr	80 gr
Manzanas agrias con piel, troceadas	1	1
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de calabaza

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Puré de calabaza*	300 ml	400 ml
Harina panificable	500 gr	650 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Mantequilla	25 gr	30 gr
Semillas de calabaza	50 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD
* Prepare puré de calabaza dulce-salado. Utilice la cantidad indicada.

Pan de anchoas

Sugerencia: En lugar de manzanas también puede utilizar pepinos finamente cortados. También podrá intensificar el sabor sirviendo el pan con mantequilla de hierbas. Toda una sorpresa para un buffet de panes.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	325 ml	440 ml
Harina integral de trigo	500 gr	700 gr
Trigo integral	75 gr	100 gr
Filetes de anchoa picados finos	8	11
Manzanas rojas con piel sin corazón, con la piel y cortadas en rodajas	1	1,5
Aceite de oliva	1,5 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: KURZ

RECETAS DE PAN CON MEZCLAS PARA HORNEAR

Si el fabricante de la mezcla para hornear no indica otra cosa, utilice el Programa SCHNELL cuando use mezclas para hornear.

PREPARACIÓN DE LA MASA

La masa puede prepararse con el Programa TEIG/PIZZA (MASA/PIZZA) de la máquina de hacer pan. A continuación puede volverse a trabajar la masa y hornearla.
Durante la fase 2 de amasado se añaden los ingredientes al oír la señal acústica. En el programa Masa no hay ninguna diferencia entre las fases de horneado. A continuación le ofrecemos las cantidades para que pueda preparar la masa

Baguette francesa

Tamaño del pan	NORMAL	GRRANDE
Agua	374 ml	550 ml
Masa acidificada seca	25 gr	50 gr
Sal	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Harina panificable	552 gr	700 gr
Harina de trigo duro	75 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: TEIG
Cuando la masa esté lista, repártala en 2-4 piezas y déles forma alargada. Deje reposar durante 30-40 minutos.
Practique una serie de cortes diagonales sobre la superficie del pan e introdúzcalo en el horno.

Pastelillos para el café

Tamaño del pan	NORMAL	GRANDE
Leche	170 ml	225 ml
Sal	1/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Yema de huevo	1	1
Mantequilla o Margarina	10 gr	20 gr
Harina panificable	350 gr	450 gr
Azúcar	35 gr	50 gr
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

Programa: TEIG
Retire la masa del envase y amásela.
Déle una forma redonda o angular y añádale el relleno.

Mantequilla derretida	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	75 gr	100 gr
Canela molida	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Nueces molidas	60 gr	90 gr

Glaseado, la cantidad que precise.

Distribuya la mantequilla por la masa.
Mezcle el azúcar, la canela y las nueces en un plato y distribuya la mezcla por la mantequilla.
Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 30 minutos y a continuación hornéela.

Roscas

Tamaño de la masa	NORMAL	GRANDE
Agua	200 ml	300 ml
Sal	1/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Harina panificable	360 gr	540 gr
Azúcar	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

1 huevo ligeramente batido
Sal gorda para distribuir
Ponga todos los ingredientes en el recipiente salvo el huevo y la sal gorda.

Programa: TEIG
Cuando suene la señal acústica y el indicador marque 0:00, pulse el botón START/STOP.
Precaliente el horno a 230ºC.

Distribuya la masa en trozos y déle una forma alargada y fina.
Forme roscas y colóquelas sobre una bandeja engrasada. Finalmente pincélelas con el huevo batido y distribuya la sal.
Hornee las rosquillas a 200ºC durante 12-15 minutos en el horno precalentado.

Brioche

Ingredientes para	9 piezas	12 piezas
Huevos	1	2
Llene con agua o leche hasta	225 ml	300 ml
Mantequilla o Margarina	55 gr	75 gr
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Azúcar	40 gr	50 gr
Harina panificable	400 gr	540 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: TEIG
Retire la masa del envase, trabájela y repártala.
Con cada trozo forme una bola grande y una pequeña.
A la bola grande déle forma de brioche y engrásela. Coloque la bola pequeña encima. Deje fermentar hasta que el volumen se haya duplicado.
Mezcle un huevo con un poco de azúcar, pincele las brioches con esta mezcla y por último hornéelas.

Rollos de levadura

Rollos	9 piezas	12 piezas
Leche	100 ml	200 ml
Sal	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Agua	30 ml	45 ml
Mantequilla	30 gr	45 gr
Huevos enteros	1	1 + 1 yema de huevo
Harina panificable	350 gr	450 gr
Azúcar	1,5 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

Programa: TEIG

Déle a la masa las formas que desee o forma de rollos de canela, como sigue:

Relleno

Mantequilla derretida/ margarina	50 gr	100 gr
Azúcar	50 gr	100 gr
Canela molida	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita

Glaseado la cantidad que precise

Retire la masa del envase y trabájela bien.
En una superficie de trabajo cubierta de harina desenrolle la masa en forma de rectángulo y distribuya la crema de manteca por encima de la pasta. Mezcle el azúcar y la canela y distribúyalos sobre la manteca.
Empiece a enrollar la pasta por el lado más ancho. Selle bien los lados.
Corte el rollo en piezas independientes y vaya colocándolas en una bandeja de manera que no se toquen.
Deje reposar 40 minutos.
Hornee durante 20-25 minutos a 190 °C en un horno previamente precalentado.
Decore con glaseado mientras aun está caliente.

MERMELADAS

Con la máquina de hacer pan resulta muy sencillo preparar mermeladas.
Lave fruta fresca y madura. Pele manzanas, peras, melocotones y otras frutas con piel dura.
Respete siempre las cantidades que se indican para que se armonicen de manera especial con el Programa de mermeladas. De lo contrario, la mermelada podría cocerse poco o demasiado.
Pese la fruta y córtela en trozos pequeños (max. 1 cm).
Añada 2 x 1 partes de azúcar gelatinizado en la cantidad indicada. No añada nunca azúcar normal o 1 x1 parte de azúcar gelatinizado ya que entonces la mermelada no quedaría lo suficientemente espesa.
Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el Programa. El Programa transcurre de manera automática.
Después de 1 hora y 20 minutos sonará una señal acústica y podrá poner la mermelada en recipientes. Cierre bien los recipientes.

Mermelada de fresa

Fresas frescas lavadas y limpias en trozos pequeños o en puré	900 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500
Zumo de limón	1 cucharada

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes con un raspador de plástico.
Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.
Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.
Cuando suene la señal acústica, retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

Mermelada de bayas

Bayas congeladas	950 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500 gr
Zumo de limón	

Mezcle todos los ingredientes con un raspador de plástico.
Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.
Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.
Cuando suene la señal acústica retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

Mermelada de naranja

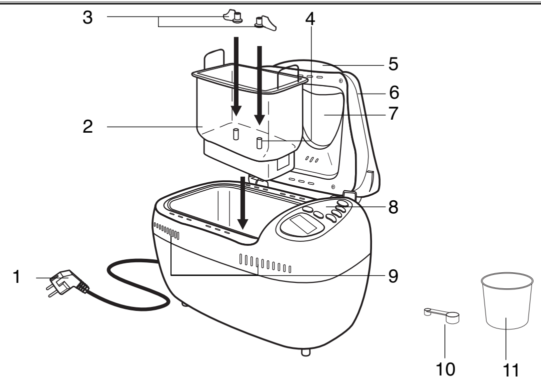
Naranjas peladas y cortadas finas	900 gr
Limones pelados y cortados finos	100 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500 gr

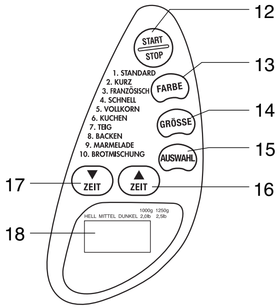
Pele las naranjas y limones y córtelos en trozos.
Ponga el azúcar y todos los ingredientes en un recipiente y mézclelos con un raspador de plástico.
Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.
Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.
Cuando suene la señal acústica retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

MANUAL DE INSTRUÇÕES BA123 MÁQUINA DE COZER PÃO PROFISSIONAL

Caro consumidor
Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passer para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

MONTAGEM





1. Ficha com cabo de alimentação
2. Forma
3. Amassador
4. Eixos de accionamento
5. Pega
6. Tampa
7. Janela de visualização
8 Área de aplicação
9. Ranhuras para a ventilação
10. Colher graduada
11. Copo graduado
12. Tecla START/STOP
13. Tecla COR
14. Tecla TAMANHO
15. Tecla SELECÇÃO
16. Tecla TEMPO ▲
17. Tecla TEMPO ▼
18. Indicador LCD

INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA

- A utilização incorrecta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo a fonte de corrente, verificar que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.
- Não colocar o aparelho ou a tomada em agua ou otro liquido. Em caso que isso acontese-se acidentalmente, disligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utiliza-lo novamente. **A não observancia desta regra pode causar un choque eletrico fatal.**
- Não procurar abrir a caixa sozihnos.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir posiveis danos. Si o fio ou a tomada estiverem prejudicados, terão que ser substituidos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir posiveis perigos.
- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avaria, levar o aparelho a uma oficina de reparações

eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. **Poderá sofrer um choque eléctrico.**
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestas cortantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada segurar sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- Certifique-se de que não há perigo de o cabo ou a extensão serem puxados ou de alguém tropeçar neles durante a utilização.
- Se for utilizado um cabo de extensão, terá de ser apropriado para o consumo de energia do aparelho; caso contrário, pode ocorrer um sobreaquecimento do cabo de extensão e/ou da ficha.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial nem para utilização ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando em uso.
- As crianças não reconhecem os perigos associados ao uso incorrecto de aparelhos eléctricos. Por isso, nunca permita que as crianças utilizem electrodomésticos sem supervisão.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado e antes de ser limpo.
- **Atencão!** A voltagem nominal estará presente enquanto o aparelho estiver ligado a corrente.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da tomada de electricidade.
- Não segurar o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que recebam supervisão ou formação sobre o uso do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

INDICAÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

- A máquina de pão deve ser colocada em funcionamento apenas se a forma para cozedura, cheia com os ingredientes, estiver instalada no aparelho. O funcionamento sem ingredientes pode levar ao sobreaquecimento do aparelho .
- Só deverá utilizar o aparelho automático de fabrico de pão, após colocar no mesmo a forma com os ingredientes. A utilização sem os ingredientes pode provocar um exagerado aquecimento do aparelho.
- Antes de retirar a forma, tire a ficha da tomada.
- **Perigo de se queimar ! A forma aquece muito**. Ao retirar a forma do aparelho, utilize luvas adequadas ou pegas. Deixe arrefecer todas as peças de metal, antes de pegar nelas.
- Não toque em nenhuma peça em movimento !
- Não mexa no aparelho se contiver líquidos.
- Enquanto o aparelho automático de fabrico de pão estiver a funcionar e mesmo após, mantenha à volta do mesmo, um espaço livre de segurança de 5 cm. O aparelho, durante o funcionamento, aquece por fora. O ar expelido pelas ranhuras de ventilação é muito quente.
- Os componentes do aparelho não podem ser lavados na máquina de lavar louça, só podem ser lavados à mão (ver *LIMPEZA E MANUTENÇÃO*)
- O aparelho não deve ficar sem vigilância enquanto estiver a funcionar, nem durante o serviço Timer (Temporizador).
- Durante o funcionamento não deverá tirar a tampa do aparelho.
- Nunca utilize o aparelho junto de materiais inflamáveis. Perigo de incêndio!
- Nunca retire o alimento do aparelho automático de fabrico de pão com o mesmo ligado ou se a ficha estiver na tomada.
- Não deverá colocar no aparelho alimentos volumosos, folhas de metal, embalagens ou peças semelhantes.

PROPRIEDADES DO APARELHO

- Com este aparelho automático de fabrico de pão

⇒ pode preparar a mistura de pão já pronta. Habitualmente as receitas encontram-se dentro ou impressas na embalagem,
⇒ pode cozer pão segundo as respectivas receitas. Nas livrarias pode encontrar livros com receitas. Este aparelho automático de fabrico de pão inclui todos os processos, como amassar, levedação e cozedura,
⇒ pode amassar a massa (ex. massa, bolos ou pão)
⇒ pode cozer compotas,
⇒ Este aparelho automático é apropriado para o fabrico de pão, com um peso total de 1.250g. Nunca coloque na forma (2) uma quantidade de ingredientes superior à indicada, incluindo o líquido.

SOBRE O APARELHO AUTOMÁTICO DE FABRICO DE PÃO

- A vantagem principal deste aparelho automático é que todo o processo, ou seja amassar, levedação e cozedura, pode ser efectuado num recipiente que ocupa pouco espaço. Este aparelho automático produz sempre pães fabulosos, desde que o o utilizador siga as instruções e compreenda alguns princípios básicos.

ACESSÓRIOS

- 2 amassadores (3)
- 1 copo graduado (11)
- 1 colher graduada (10)
- As indicações das quantidades de açúcar, óleo e outros ingredientes das receitas, baseiam-se nesta colher graduada:
  Parte larga 15 ml = colher de sopa
  Parte estreita 5 ml = colher de chá
- Deverá colocar bem a forma (2) no aparelho, para que os dentes de accionamento possam funcionar correctamente com os eixos dos amassadores. Introduza a seguir o amassador (3). Não tem importância o sentido da rotação. Ao instalar, rode o amassador bem, para que fique bem fixo nos respectivos eixos.

ELEMENTOS DE SERVIÇO

- **START/STOP (12):** Arranca com o programa. Para parar o programa durante o decorrer do mesmo, carregue nesta tecla durante 3 segundos. Automaticamente o aparelho volta para o programa 1.
- **COR (13):** Para a escolha da cor da côdea, clara, média ou escura. A seta no indicador LCD (16) indica a cor escolhida. OBSERVAÇÃO : No programa BREADMIX (para a mistura de pão já acabada) não pode ser escolhida a cor da côdea.
- **TAMANHO (14):** Escolha um pão entre 2lb (ca. de 1000 g) e 2,5lb (ca. de 1,250g). A seta pequena irá colocar-se na selecção efectuada.
- **SELECÇÃO (15):** Tecla seleccionadora principal. Carregue nesta tecla para deixar correr todos os programas.
- **TEMPO ▲ (16):** Para a escolha do tempo (aumenta)
- **TEMPO ▼ (17):** Para a escolha do tempo (diminui)

OS PROGRAMAS

- **PADRÃO:** É o programa padrão, que aparece quando liga o aparelho. É um programa apropriado para pão de trigo ou pão integral. A maior parte das receitas podem ser elaboradas neste programa.
- **CURTO :** Este programa é mais curto, pelo que o fabrico do pão é mais rápido.
  OBSERVAÇÃO: Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.
- **FRANCÊS:** Este programa demora mais tempo do que o programa PADRÃO, uma vez que o pão é amassado durante mais tempo e a levedação demora mais, para adquirir a textura característica do pão francês.
  OBSERVAÇÃO : Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.
- **RÁPIDO :** Este programa é semelhante ao programa CURTO, uma vez que o processo é mais

curto e o tratamento mais rápido.
OBSERVAÇÃO: Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.
O programa RÁPIDO é apropriado para receitas sem glúten.
- **PÃO INTEGRAL:** Este programa amassa durante mais tempo e prolonga o processo, para obter melhores resultados com a farinha integral/trigo com pouco glúten.
- **BOLOS :** Programa para o fabrico de massa para bolos. Indicação : Este programa permite a selecção da cor da côdea.
- **MASSA :** É efectuado o processo por completo, excepto o ciclo de cozedura. OBSERVAÇÃO : Neste programa não pode ser seleccionado o tamanho nem a cor da côdea.
- **COZEDURA:** Ciclo de cozedura independente. Apropriado para cozer pão doce, massa já preparada, etc.
- **COMPOTAS :** Programa de mistura e aquecimento, ideal para o fabrico de compotas.
- **MISTURA DE PÃO:** Programa especial para o pão já preparado.

INGREDIENTES

- O mais importante no fabrico do pão é a escolha acertada dos ingredientes. Existe uma regra muito simples : Bons ingredientes - bons resultados, ingredientes de má qualidade - maus resultados. Por exemplo: se forem misturados num recipiente velho boa levedura, boa farinha e água fria, a mistura abre na mesma! Nada impede que no aparelho automático de fabrico de pão, a massa abra também, assim se o pão não ficar em condições, a culpa não é do aparelho, mas com certeza dos ingredientes. Para evitar que perca muito, do seu valioso tempo, reunimos informações sobre todos os elementos importantes para o fabrico de pão.
- **FARINHA :** O elemento mais importante para o fabrico de pão é a proteína chamada glúten, na farinha. Um elemento natural que dá ao pão a capacidade de manter a sua forma e de reter o dióxido de carbono produzido pelo fermento. A designação "Amido" significa que contém uma percentagem elevada de glúten. Esta farinha com certeza foi moída de trigo duro e é a mais apropriada para o fabrico de pão.
- **FARINHA CASTANHA (OU FARINHA CAMPONESA):** A farinha castanha contém ca. de 85 % de sementes de trigo. Foi retirada uma grande percentagem do farelo existente na semente do trigo. Os pães fabricados com a farinha castanha são ligeiramente mais pequenos que os pães de trigo, devido ao reduzido teor de glúten, mas são mais saborosos e soltos do que o pão de centeio. Quando comprar este tipo de farinha deverá preferir o moído mais fino, dado que os resultados de cozedura são melhores.
- **FARINHA GROSSA OU FARINHA INTEGRAL:** Este tipo de farinha contém a semente original do trigo, inclusive o farelo, a casca dura exterior do trigo, que é uma fantástica fonte de fibras. Assim como na farinha castanha, deverá escolher para o fabrico de pão, a farinha moída mais fina . O farelo da farinha integral evita a saída do glúten, pelo que o pão é mais pequeno e mais compacto do que o pão de trigo.
- **FERMENTO:** É o organismo vivo, que aumenta na massa. Forma bolhas de dióxido de carbono, aumentando a massa. No aparelho automático de fabrico de pão deverá utilizar o fermento em pó, que se compra em saquinhos. Este fermento não precisa de açúcar para fermentar, pelo que pode reduzir a quantidade de açúcar no pão, sem provocar efeitos laterais. Não deverá usar fermento em tubos ou latas, dado que depois de abrir perdem a sua qualidade. O fermento em sacos absorve facilmente a humidade, pelo que não deverá guardar um saco aberto mais do que um dia.
- **SAL:** Dá sabor ao pão, mas também pode ser utilizado para reduzir o efeito do fermento, com grande teor de organismos vivos.
- **MANTEIGA:** (ou gordura) Aumenta o sabor e torna o pão mais macio. Em alternativa à manteiga pode utilizar margarina ou azeite. Evite utilizar margarinas magras, dado que só têm 40% de gordura e não fazem o mesmo efeito.
- **ACÚCAR:** Aumenta o sabor do pão e provoca que a côdea se torne mais escura.
  Indicação: A maioria dos fermentos em saco não precisa de açúcar.

- **ÁGUA :** Sempre que possível utilize água macia, mas o aparelho automático de fabrico de pão também fabrica bom pão com água dura. Discute-se muito sobre a temperatura correcta da água. A resposta é simples, se introduzir a sua mão na água e achar que está fria, então tem a temperatura correcta. Não precisa de aquecer previamente a água. Se achar, que a água da torneira está muito fria, então deixe ficar a mesma durante uma hora na cozinha, antes de a utilizar. Ao aquecer a água, pode vir a destruir antes do tempo, as bactérias do fermento.
- **OUTROS INGREDIENTES:** É o resto, a começar pela fruta seca, queijo, ovos, nozes, iogurte, até outros tipos de farinhas, tal como de centeio, milho ou ervas e especiarias. Para obter os melhores resultados, há uma série de pormenores que devem ser considerados. Tenha sempre em conta o grau de humidade e adapte-se à mesma. Os produtos alimentares, tal como o queijo, o leite e a fruta fresca, contêm uma quantidade de água que determina o aspecto fresco do pão.
- Em primeiro lugar poderá utilizar produtos semelhantes mas secos, tal como queijo parmesão, leite em pó ou fruta seca. Quando já conhecer melhor o aparelho, por instinto saberá se a massa está muito líquida ou seca e então poderá juntar farinha ou água. Não se esqueça que os ingredientes que juntar já têm sal. O sal pode reduzir o poder de levedação do fermento.
  Se os ingredientes que juntar forem líquidos, como por ex. iogurte, ou em pó, tal como as ervas secas, poderá fazê-lo logo de início. Só poderá juntar as nozes ou fruta seca quando o aparelho der um sinal sonoro. As diferentes fases de cozedura encontram-se mencionadas na tabela *TEMPO DAS FASES DE COZEDURA*.
- **AMBIENTE:** Também depende do ambiente onde o pão é fabricado. O aparelho de fabrico de pão funciona numa ampla área de temperaturas, mas pode acontecer que o pão seja 15% menor no tamanho, tudo depende se trabalhar num ambiente muito quente ou frio. Não deverá colocar o aparelho automático de fabrico de pão em locais com corrente de ar. O aparelho protege a massa da corrente de ar, mas com limites. Se o local for muito húmido, pode influenciar o fabrico do pão. Pode seguir a seguinte regra : se a temperatura do ambiente for agradável para si, então também o será para o aparelho automático de fabrico de pão.

ARMAZENAMENTO DO PÃO

- O pão fabricado em casa não tem conservantes artificiais . Se guardar o pão dentro de um recipiente limpo e bem estanque no frigorífico, o mesmo irá conservar-se 5 - 7 dias. Também pode congelar o pão, mas primeiro terá de arrefecer, antes de o colocar em sacos e no congelador.

O PRIMEIRO PÃO FABRICADO POR SI

- A receita a seguir é para um pão de trigo, fabricado com o programa padrão. Mesmo que normalmente não coma pão de trigo, aconselhamos que tente o fabrico do mesmo, dado que é o mais simples.
- Siga exactamente as seguintes indicações e na respectiva sequência.
  Para um pão de 1000 g/2 lb precisa dos seguintes ingredientes :

Água	310 ml
Farinha de trigo	560 g
Açúcar	2 colheres de chá
Manteiga ou margarina	3 colheres de chá
Sal	2 colheres de chá
Fermento (fermento em pó em saco)	2 1/2 colheres de chá (normalmente 1 1/2 sacos de 7g)

- Para pesar a farinha utilize uma balança de cozinha que funcione bem. Utilize o copo graduado (10) para líquidos ou se preferir, qualquer outro copo graduado em ml.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

- Retire todo o material de embalagem
- Limpe o aparelho antes de o utilizar (ver *LIMPEZA E MANUTENÇÃO*)
- Na primeira utilização podem aparecer sinais de fumo ou cheiros. Trata-se dos resíduos de fabrico, que são queimados na superfície do aparelho.

UTILIZAÇÃO

- Retire do aparelho a forma (2) com as duas mãos. Coloque os dois amassadores (3) (o grande e o pequeno) nos eixos de accionamento (4) no fundo da forma (2). Verifique se os mesmos estão bem fixos.
- Coloque os ingredientes na forma (2) (veja o capítulo *INGREDIENTES* e *RECEITAS*). Os ingredientes devem ser colocados na forma (2), antes de voltar a colocar a mesma no aparelho. De outra forma poderia sujar o aparelho, ou seja danificar as resistências.
- Coloque os ingredientes na forma (2)na sequência indicada na receita . Primeiro o líquido e depois a farinha, o açúcar e o sal. Distribua, de preferência, o sal na borda da farinha. Forme na farinha um pequeno buraco para o fermento. Tenha cuidado que o fermento não entre em contacto com o sal ou o líquido.
- Coloque a forma (2) no aparelho. Tem de fazer um ligeiro ruído, para ficar bem fixa. Feche a tampa (6).
- Coloque a ficha (1) numa tomada apropriada.
- Aparecerá o programa **PADRÃO**.
  Tempo de cozedura: 3h30m
  Cor: média
  Tamanho: 2 lb (1000 g)
- Selecção de um outro programa : Carregue na tecla **SELECÇÃO** (15) até aparecer no indicador **LCD** (18) o número do programa pretendido.
- Eventualmente também poderá seleccionar o que pretende com as teclas **TAMANHO** (14) e **COR** (13), (veja o parágrafo *TABELA*).
- Poderá agora regular o **TEMPO** (veja Utilização do Timer)
- Carregue na tecla **START/STOP** (12).O aparelho aquece a massa à temperatura ambiente. A seguir os amassadores ((3) começam a amassar a massa.
- Agora começa a correr o programa. No indicador LCD (18) aparece a contagem decrescente do tempo. O aparelho automático de fabrico de pão efectua os diversos processos : amassar, levedação e cozedura - de acordo com o programa seleccionado.
- Durante o processo de amassar, o aparelho mistura os ingredientes durante alguns minutos. É normal que o aparelho vibre e faça algum barulho durante este processo.
- A seguir, a massa entra na fase de levedação. O fermento começa a actuar e é possível que a janela (7) fique um pouco embaciada.
- Se alguma vez sair do aparelho um pouco de fumo, deverá sem falta deixar a tampa (6) fechada. Tire a ficha (1) da tomada. Não deverá nunca deitar água na massa! O fumo pode aparecer se a massa transbordar a borda da forma (2) e entrar em contacto com a resistência.
- Durante o funcionamento não deverá abrir o aparelho, a fim de obter um óptimo resultado de cozedura . Poderá seguir o processo de cozedura através da janela (7).
- Nos programas **PADRÃO, CURTO, FRANCÊS, INTEGRAL, BOLOS, MASSA e MISTURA DE PÃO** depois de 1/3 do programa, aparecerá um sinal sonoro (ver parágrafo *TABELA*). É a altura apropriada para juntar ingredientes, tal como nozes. Abra com cuidado a tampa (6), junte os ingredientes e volte a fechar a tampa (6). Tenha cuidado com o vapor !
- Ao acabar o programa seleccionado, o indicador LCD (18) indicará 0:00. O pão está concluído.
- Tire a ficha (1) da tomada.
- Abra a tampa (6). Retire a forma (2) do aparelho, com luvas.
  Atenção : A forma (2) está muito quente ! Tenha novamente cuidado com o vapor.
- Coloque a forma (2) numa superfície resistente ao calor, nunca numa toalha de mesa, ou numa superfície em plástico.
- Deixe arrefecer a forma (2) no aparelho durante aproximadamente 5 minutos antes de retirar o pão da mesma. Retire a forma (2) do aparelho, agite levemente, até o pão se soltar.
- O aparelho mantém o pão quente durante uma hora, no caso de não o retirar antes.

- No caso dos amassadores (3) ficarem colados ao pão, pode retirar os mesmos com uma peça não afiada. Para que a superfície antiaderente dos ganchos de amassar (3) não seja danificada, use utensílios de cozinha feitos de madeira ou os ganchos fornecidos com o produto.
- O pão pode ser consumido, depois de o deixar arrefecer durante ca. de 30 minutos.

UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO REGULADOR

- A utilização habitual do relógio é para fabricar o pão durante a noite, para de manhã estar pronto. Depois de seleccionar o respectivo programa, carregue na tecla **TEMPO** (16) no painel de serviço e o tempo no indicador aumenta sempre para 10 minutos. Desta forma pode determinar o fim do programa. É muito importante que depois de carregar a tecla **START/STOP** (12) o indicador mostre exactamente o tempo que precisa para cozer o pão. Por exemplo: depois de seleccionar o programa pretendido carregue na tecla **TEMPO** ▲ (16) ou na tecla **TEMPO** ▼ (17) até aparecer no indicador 5:00. Se a seguir voltar a carregar na tecla **TEMPO** ▲ (16), à direita, e o indicador mostrar 8:10, o pão estará concluído em 8 horas e 10 minutos. Pode carregar a tecla **TEMPO** (direita/esquerda) para obter mais rapidamente a selecção pretendida. No máximo podem ser reguladas 13 horas.
- OBSERVAÇÕES: Depois de carregar na tecla **START/STOP** (12), já não poderá alterar a regulação do relógio. Se tiver de alterar a hora do relógio, carregue na tecla **START/STOP** (12) durante 3 segundos e o aparelho voltará a colocar a hora a zero. Poderá novamente seleccionar o programa e regular a respectiva hora. Indicação: Deverá fazer isto a seguir ao primeiro processo de amassar. Se utilizar o relógio regulador, não deverá utilizar alimentos que se possam estragar, tal como leite ou ovos, dado que os mesmos podem estragar-se na forma (2) durante o tempo de espera. Poderá pôr o tempo de espera mais curto do que o tempo do processo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Considere sem falta as instruções de segurança.
- Deixe arrefecer por completo o aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Retire eventualmente a forma (2) do aparelho e os amassadores (3) dos eixos de accionamento (4). A forma (2) e os amassadores (3) têm uma camada anti-aderente , facilitando a respectiva limpeza. Limpe a forma (2) e os amassadores (3) com um produto não agressivo e água quente.
- Não utilize nunca produtos agressivos, esfregões ou esponjas que possam riscar! Se os amassadores (3) tiverem uma crosta, ou não os consiga tirar dos eixos de accionamento (4), encha a forma (2) com água quente. Após 30 minutos volte a tentar novamente. Seque bem estas peças, antes de as colocar novamente no aparelho.
- Nem a forma (2) nem os amassadores (3) podem ser lavados na máquina de lavar louça!
- Não coloque a forma dentro de água, dado que pode danificar os vedantes que se encontram na parte inferior.
- Limpe o local da cozedura e a caixa com um pano húmido e seque-os bem.

PERGUNTAS QUE FREQUENTEMENTE SÃO COLOCADAS

- P: O motor não funciona quando carrego na tecla **START/STOP** (12)
  R: Nem deve funcionar. Todos os programas arrancam com uma fase de aquecimento prévio, para garantir que todos os ingredientes tenham a temperatura correcta, antes de começar o processo.
- P: O aparelho dá um sinal sonoro durante todo o processo.
  R: É o sinal para adicionar outros ingredientes, frutas ou nozes. Algumas receitas precisam de ingredientes adicionais. Veja a respectiva receita para mais informações.
- P: Tentei, logo a seguir de fabricar pão, fabricar um segundo, mas o processo não arrancou.
  R: O aparelho tem de arrefecer por completo, antes de poder iniciar um novo processo.

INTERFERÊNCIAS

- **Pão que não desenvolveu:** Um acontecimento típico, quando a massa abriu bem, mas antes de iniciar o processo de cozedura volta a cair. Na maioria dos casos, é porque a massa não é suficientemente compacta. Enquanto o fermento liberta um gás, uma massa frágil mantém a sua forma, mas logo que as bactérias do fermento são destruídas pelo processo de cozedura, o pão volta a cair pelo seu próprio peso. A mistura é muito líquida e devido a isso a massa é muito frágil.
  - ⇒ Muita água/ farinha insuficiente. A massa torna-se flácida . A massa deve ser solta, mas compacta.
  - ⇒ Com algumas marcas, deverá adaptar os ingredientes. Algumas farinhas absorvem menos água do que outras. Neste casos acrescente 50 g de farinha, para que a massa fique mais compacta.
- **As bolhas de gás produzidas pelo fermento desaparecem!** A massa sem o glúten é como água sem sabão; não consegue fazer bolhas.
  - ⇒ A farinha de trigo que utiliza não contém glúten suficiente, para poder obter uma boa massa.
- **O fermento está estragado ou dissolveu-se por completo.**
  - ⇒ Se utilizar água quente, é possível que o fermento já esteja gasto antes de finalizar o processo de levedação. Normalmente a água da torneira é suficiente. Tenha no entanto cuidado, para que o fermento não entre em contacto com a água, antes de iniciar o processo de mistura. É muito importante, quando utiliza o relógio regulador.
  - ⇒ Verifique antes, a data de validade do saco do fermento. Se o prazo for curto, utilize antes um cujo prazo seja maior.
  - ⇒ Evite utilizar sacos de fermento que já estejam abertos. Utilize sempre um saco novo.
- **O fermento não abriu!** Acima já foram descritos alguns dos motivos pelos quais o pão não abre. Vamos no entanto excluir o mais importante :
  - ⇒ O pão de farinha integral, ou farinhas escuras, nunca abrem tanto como o pão de trigo.
  - ⇒ Vamos partir do princípio, que juntou fermento.
  - ⇒ Um erro que acontece muitas vezes é confundirem as colheres de chá de sal, com colheres de sopa. Se a massa tiver sal a mais, o fermento não pode abrir correctamente.
  - ⇒ Tanto a farinha como o fermento devem estar em condições.
  - ⇒ Talvez a mistura estivesse um pouco seca. Caso seja necessário, junte 1 colher de sopa de água. Se achar que deve aumentar a quantidade do fermento, então junte 1 colher de chá, mas nunca mais do que isso.
- **O pão abriu demais e ficou colado à tampa!**
  - ⇒ Isto normalmente acontece por ter fermento, água ou farinha a mais, ou quando não se junta sal. O sal controla o fermento - sem o sal o fermento pode abrir muito mais.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de serviço : 230 V ~ 50 Hz
Potência : 800 Watt

GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prorrogativas em relação à garantia:
Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.
As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

Aprovada pela CE

ANEXO - TABELA DOS TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Número de programa	1		2	3	4
Nome do programa	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	1:58		
	3:30	3:40		3:50	1:52
Pré-aquecimento	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Mexer	3 min		3 min	3 min	3 min
Amassar 1:	3 min		2 min	2 min	2 min
Amassar 2: Aquecimento 25ºC	13 min Sinal a 2:57 3:04		20 min Sinal a 1:33	21 min Sinal a 3:12	5 min
Levedar 1 Aquecimento a/para 25ºC	45 min		-	45 min	-
Levedar 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Levedar 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Kozer	55 min		62 min	65 min	65 min
Manter quente	60 min		60 min	60 min	
Programação temporizada	13 h			13 h	

5		6		7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN		TEIG	BAC-KEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g				2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:30	3:40	2:00		1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
37 min	40 min			22 min	-	Aquecimento: 15 minutos	11 min	22 min
3 min		3.5 min		3 min	-	45 min com aquecimento	3 min	
2 min		20 min Sinal de conclusão		2 min	-	20 min Tempo de repouso	2 min	
13 min				16 min Sinal de conclus ão	-	Concluído	13 min Sinal de conclusão 2:45	
45 min				-	-		45 min	
19 min				45 min	-		19 min	
36 min				22 min	-		40 min	
55 min	62 min	80 min, mais 60 min de tempo de repouso		-	60 min		56 min	
60 min				-	60 min		60 min	
13 h				13 h	13 h		13 h	

RECEITAS

Pão branco

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sêmola de trigo duro	150 g	200 g
Farinha para pão	350 g	500 g
Fermento	3/4 saquinho	1 saquinho
Levure	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programa: STANDARD/KURZ

Pão branco francês

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	525 g	700 g
Sêmola de trigo duro	75 g	100 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH

Pão de nozes e uvas passas

Sugestão: Adicionar as nozes e as uvas passas após o sinal acústico (durante a segunda fase de amassar).

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água ou leite	275 ml	350 ml
Margarina ou manteiga	30 g	40 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Açúcar	1 colher de sopa	2 colher de sopa
Farinha para pão	500 g	650 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Uvas passas	50 g	50 g
Nozes picadas	40 g	60 g

Programa: STANDARD

senão o volume é muito grande.

Pão de papoilas

Sugestão: Antes da última fase de levedar, abra por breves instantes a tampa, humedeça a massa com água e deite as papoilas. Comprima levemente as papoilas com as mãos.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	570 ml
Farinha para pão	500 g	670 g
Sêmola de milho	75 g	130 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Papoilas moídas	50 g	75 g
Noz moscada ralada	1 pitada	2 pitadas
Manteiga	15 g	20 g
Queijo parmesão ralado	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: KURZ

Pão de soro de manteiga

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	375 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	760 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH

Pão integral

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Margarina ou manteiga	25 g	35 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	270 g	380 g
Farinha integral	270 g	380 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão rústico

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	300 ml	450 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca de trigo	25 g	40 g
Farinha para pão	500 g	670 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH
Conselho: A massa azeda de trigo melhora a aparência, a frescura e o sabor da massa. É mais suave do a massa azeda de centeio.

Pão de massa azeda

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Água	350 ml	450 ml
Especiarias para pão	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha de centeio	250 g	340 g
Farinha para pão	250 g	340 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD
A massa azeda seca é concentrada e está disponível em embalagens de 15 g.

Pão de trigo integral

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá
manteiga ou Margarina	25 g	30 g
Mel	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Vinagre	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Farinha de trigo integral	500 g	700 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão rústico escuro

Sugestão: As especiarias podem ser adicionadas inteiras ou picadas. Antes da última fase, abra por breves instantes a tampa. Humedeça a massa com água e adicione aveia ou milho. Comprima levemente com a mão.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	450 ml
Farinha de centeio	170 g	220 g
Farinha de trigo integral	170 g	220 g
Farinha escura	170 g	220 g
Xarope de beterraba	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Pimenta em grão	1/4 colher de chá	1,5 colher de chá
Coentros	1/4 colher de chá	1,5 colher de chá
Noz moscada ralada	1 pitada	2 pitadas
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de centeio

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	450 ml
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Malte de centeio	10 g	15 g
Farinha de centeio	300 g	400 g
Farinha para pão	200 g	260 g
Fermento	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão de maçãs e nozes

Ovo	2
leite	40 ml
Óleo	4 colher de sopa
Açúcar	1 chávena
Maçãs Granny Smith descascadas e cortadas	2 chávenas
Nozes picadas	1 chávena
Farinha	380 g
bicarbonato de sódio	1 colher de chá
Fermento em pó	1 colher de chá
Sal	1/2 colher de chá
Noz moscada	1/2 colher de chá
Canela	1/2 colher de chá

Programa: SCHNELL

PÃO INTEGRAL

Pão de sete cereais

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	500 ml	700 ml
Margarina ou manteiga	30 g	50 g
Sal	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Açúcar	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Vinagre	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Farinha integral	550 g	750 g
Flocos de 7 cereais	200 g	300 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão de trigo espelta

Sugestão: Abra a tampa do aparelho por breves instantes antes da última fase de levedar. Humedeça o pão com água quente, adicione o trigo espelta ou flocos de aveia e cominhos, pressionando levemente com as mãos.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	400 ml	500 ml
Farinha de trigo espelta integral	230 g	280 g
Farinha de centeio integral	180 g	230 g
Trigo espelta de moagem grossa	180 g	180 g
Sementes de girassol	75 g	100 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de sementes de girassol

Sugestão: Adicionar as sementes de girassol após o primeiro sinal acústico. Também podem ser utilizadas sementes de abóbora.

Se as sementes forem levemente tostadas, o sabor é mais intenso.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	550 ml
manteiga	30 g	40 g
Farinha para pão	525 g	700 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sementes de girassol	35 g	50 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de nozes e figos

Sugestão: Se utilizar nozes frescas, cuja pele ainda esteja macia, o pão fica com um sabor ligeiramente amargo, mas muito saboroso e é excelente com vinho novo.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	550 ml
Farinha para pão	260 g	320 g
Farinha de centeio	400 g	450 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Figos secos finamente picados	50 g	60 g
Nozes picadas	50 g	60 g
Mel	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de ervas francês

Sugestão: A quantidade de dentes de alho pode ser multiplicada, se forem cortados em fatias e fritados ligeiramente em manteiga. Quando arrefecer, podem ser adicionados outros ingredientes. O sabor fica melhor. O sal também pode ser substituído por sal de ervas.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	480 ml
Farinha para pão	525 g	700 g
Farinha de trigo duro	75 g	100 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Salsa, endro e agrião picados	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Dentes de alho esmagados	2 dentes	3 dentes
Manteiga	15 g	20 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: KURZ

Pão de cereais

Sugestão: Esta massa é excelente para pãezinhos. Utilize o programa CURTO ou TEIG/PIZZA (MASSA/PIZZA) para fazer pãezinhos. Coza no forno.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	300 ml	400 ml
manteiga	25 g	30 g
Farinha para pão	540 g	700 g
Sêmola de milho	60 g	80 g
Maçãs ácidas cortadas com casca	1	1
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de abóbora

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Puré de abóbora*	300 ml	400 ml
Farinha para pão	500 g	650 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
manteiga	25 g	30 g
Sementes de abóbora	50 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD
* Fazer o puré de abóbora com abóbora em marinada agri-doce. Utilizar as quantidades indicadas.

Pão de anchovas
Sugestão: Em vez de maçã, também pode utilizar a mesma quantidade de pepino finamente cortado. O pão é especialmente saboroso se for servido com manteiga de ervas. É uma surpresa especial num menu de pão.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	325 ml	440 ml
Farinha de trigo integral	500 g	700 g
Grãos de trigo inteiros	75 g	100 g
Filetes de anchovas finamente cortados	8	11
Maçã vermelha com casca, descaroçada e cortada às fatias	1	1,5
Azeite	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: RÁPIDO

RECEITAS DE PÃO COM MISTURAS PRONTAS

Se o fabricante das misturas prontas não indicar algo em contrário, utilize o programa RÁPIDO, se optar por misturas prontas.

PREPARAÇÃO DA MASSA

A massa pode ser preparada com o programa TEIG (MASSA) da máquina de pão. A seguir, a massa pode ser trabalhada e cozida no forno.
Durante a 2ª fase de amassar, adicione os ingredientes, quando soar o sinal acústico. No programa Teig (Massa), não existem diferenças nos graus de cozedura. Indicamos as quantidades que podem ser preparadas.

Baguette francesa

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
Água	375 ml	550 ml
Massa azeda seca	25 g	50 g
Sal	1 colher de chá	1/2 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1/2 colher de chá
Farinha para pão	552 g	700 g
Farinha de trigo duro	75 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: TEIG
Quando a massa estiver pronta, cortar em 2-4 partes e formar porções longas. Deixar repousar 30-40 minutos.
Fazer uma fila de cortes transversais na superfície e cozer o pão no forno.

Bolo de café

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
leite	170 ml	225 ml
Sal	1/4 colher de chá	1/2 colher de chá
Gema de ovo	1	1
manteiga ou Margarina	10 g	20 g
Farinha para pão	350 g	450 g
Açúcar	35 g	50 g
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

Programa: TEIG
Deitar a massa no reservatório e bater.
Dar uma forma redonda ou angular à massa e adicionar os seguintes ingredientes.
Manteiga derretida 2 colher de sopa 3 colher de sopa

Manteiga	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Açúcar	75 g	100 g
Canela moída	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Nozes picadas	60 g	90 g

Cobertura de bolo, conforme necessário

Distribuir a manteiga sobre a massa.
Misturar açúcar, canela e nozes numa tala e deitar sobre a manteiga.
Deixar repousar a massa num local quente durante 30 minutos e cozer de seguida.

Rosquinhas

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
Água	200 ml	300 ml
Sal	1/4 colher de chá	1/2 colher de chá
Farinha para pão	360 g	540 g
Açúcar	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

1 ovo ligeiramente batido
Sal grosso para polvilhar.
Misturar todos os ingredientes, excepto o ovo, e deitar o sal grosso no recipiente.

Programa: TEIG
Quando soar o sinal acústico e o indicador apresentar 0:00, premir a tecla START/STOP.
Pré-aquecer o forno a 230 °C.
Distribuir a massa em porções e fazer um rolo delgado com cada uma.
Formar rosquinhas e deitar numa forma untada. Pincelar com o ovo batido e polvilhar com sal.
Cozer as rosquinhas a 200 °C durante 12-15 minutos no forno pré-aquecido.

Brioches

Ingredientes para	9 unidades	12 unidades
Ovo	1	2
Encher com água ou leite, até	225 ml	300 ml
Manteiga ou margarina	55 g	75 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Açúcar	40 g	50 g
Farinha para pão	400 g	540 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: TEIG
Deitar a massa no recipiente, bater e dividir.
Formar uma pequena bola com cada porção.
Deitar as bolas numa forma para brioches untada. As pequenas bolas rebentam em cima. Deixe repousar, até o volume duplicar.
Misturar um ovo com um pouco de açúcar, pincelar os brioches e cozer de seguida.

Rolos italianos

Rolos	9 unidades	12 unidades
Leite	100 ml	200 ml
Sal	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Água	30 ml	45 ml
Manteiga	30 g	45 g
Ovo inteiro	1	1+1 Gema de ovo
Farinha para pão	350 g	450 g
Açúcar	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

Programa: TEIG

Dar o formato desejado à massa ou conforme indicado, para rolos de canela:

Recheio

Manteiga/ margarina derretida	50 g	100 g
Açúcar	50 g	100 g
Canela moída	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Cobertura a gosto		

Deitar a massa no recipiente e bater bem.
Numa mesa de trabalho polvilhada com farinha, estender a massa e untar com creme de manteiga.
Misturar açúcar e canela, e espalhar sobre a manteiga.
Começar a enrolar pelo lago mais largo. Unir bem os lados.
Cortar os rolos em unidades individuais e deitar numa forma de cozedura, sem se tocarem.
Deixar repousar durante 40 minutos.
Cozer durante 20-25 minutos a 190 °C em forno pré-aquecido.
Guarnecer com cobertura para bolos enquanto ainda estiver quente.

COMPOTA

É fácil fazer compota com a máquina de pão.
Lave fruta madura e fresca. Descasque maçãs, pêras, pêssegos e outras frutas com casca rija.
Utilize sempre as quantidades exactas indicadas, uma vez que estas são especiais para o programa de compota.
Caso contrário, a compota pode cozer demasiado cedo e ficar muito cozida.
Pesar a fruta e cortar em pedaços pequenos (máx. 1cm).
Adicionar 2:1 de açúcar gelatinado à quantidade indicada. Em caso algum use açúcar normal ou 1:1 de açúcar gelatinado, caso contrário a compota não fica suficientemente espessa.
Misturar a fruta com o açúcar e iniciar o programa. O programa pára automaticamente.
Após 1 hora e 20 minutos, é escutado o sinal acústico e a compota pode ser deitada em frascos.
Feche bem os frascos.

Compota de morangos

Morangos frescos maduros e lavados cortados em pequenos pedaços em puré	900 g
2:1 açúcar gelatinado	500 g
Sumo de limão	1 colher de sopa

Misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.
Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.
Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.
Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho, deitar a compota em frascos e fechar bem.

Compota de groselha

Groselha congelada	950 g
2:1 açúcar gelatinado	500 g
Sumo de limão	

Misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.
Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.
Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.
Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho, deitar a compota em frascos e fechar bem.

Compota de laranja

Laranjas descascadas e finamente cortadas	900 g
Limões descascados e finamente cortados	100 g
2:1 açúcar gelatinado	500 g

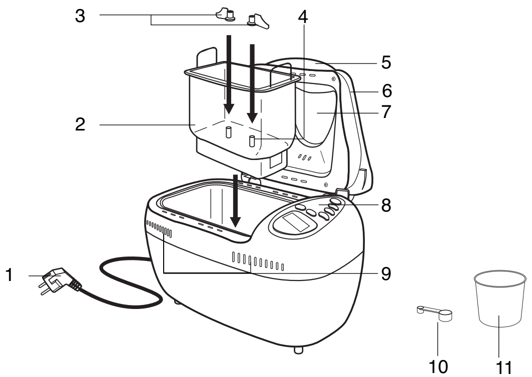
Descascar as laranjas e os limões e cortar em fatias finas.
Adicionar o açúcar e misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.
Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.
Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.
Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho, deitar a compota em frascos e fechar bem.

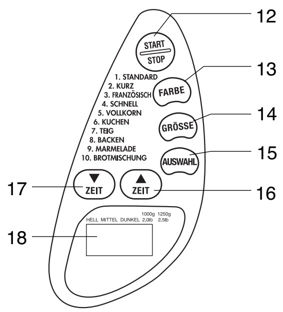
INSTRUKCJA OBSŁUGI BA123 PROFESJONALNY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Szanowny Kliencie,

W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

OPIS BUDOWY





1 QWtyczka z przewodem zasilającym
2. Forma do pieczenia
3. Hak do ugniatania
4. Osie napędowe
5. Uchwyt
6. Pokrywa
7. Wizjer
8. Panel obsługi
9. Otwór wentylacyjny
10. Miarka – łyżka
11. Miarka – pojemnik

Panel obsługi:
12. Przycisk START/STOP
13. Przycisk FARBE - kolor
14. Przycisk GRÖßE - wielkość
15. Przycisk AUSWAHL - wybór
16. Przycisk ZEIT - czas ▲
17. Przycisk ZEIT - czas ▼
18. Wyświetlacz LCD

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłóceń jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przejęta odpowiedzialność za powstałe szkody.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca. **Istniej niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**
- Nigdy nie otwierać samemu obudowy!
- W żadnym wypadku nie wprowadzać przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.
- Nigdy nie chwytać wtyczki mokrymi rękami.
- Kontrolować regularnie kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W

przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narażenia na niebezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w inny sposób. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli względnie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawy samemu. **Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Nie zawieszać kabla sieciowego nad ostrymi kantami i trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odłączać kabel od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Dodatkową ochronę zapewnia montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie wyzwalającym nie większym jak 30 mA. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzeń elektrycznych.
- kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz potknięcie się o niego.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegrzanie kabla i/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństwa wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- **Uwaga!** Urządzenie jest pod napięciem dopóki podłączone jest ono gniazdka.
- Wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, odznaczających się brakiem doświadczenia lub wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymają od niej wskazówki dotyczące używania urządzenia. Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem, aby nie używały urządzenia do zabawy.

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Automat do pieczenia chleba uruchomiony może być tylko po włożeniu do niego wypełnionej składnikami formy do pieczenia. Jego praca bez składników doprowadzić może do przegrzania urządzenia.
- Przed wyjęciem formy z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Forma do pieczenia będzie bardzo gorąca. Do wyjmowania formy koniecznie stosować należy kuchenne rękawice ochronne. Przed dotknięciem należy wystudzić wszystkie części metalowe.
- Nie dotkać części poruszających się!
- Nie poruszać urządzeniem, jeżeli wypełnione jest ono płynami.
- Podczas pracy urządzenia i krótko po jej zakończeniu wokół urządzenia zachować należy pięciocentymetrowy odstęp bezpieczeństwa.
- Części składowe automatu do pieczenia chleba nie nadają się do zmywania w zmywarce i czyszczone mogą być tylko ręcznie (patrz *Czyszczenie i konserwacja*)
- Urządzenia podczas pracy nie wolno pozostawiać bez nadzoru – również podczas pracy zaprogramowanej.
- Urządzenia podczas pracy nie wolno zakrywać.
- W żadnym przypadku nie wolno użytkować urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych: niebezpieczeństwo pożaru!
- Z urządzenia nie wolno wyjmować potraw, jeżeli jest ono włączone lub wtyczka znajduje się jeszcze w gniazdku.
- Nie wolno wkładać do urządzenia masywnych potraw, folii metalowych, opakowań itp.

PRZEZNACZENIE AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA

- Automatem do pieczenia chleba

⇒ przygotowywane mogą być gotowe mieszanki chlebowe. Przepisy wydrukowane są zwykle na opakowaniach.
⇒ można upiec chleb wg załączonych przepisów. Księgarstwo oferuje wiele pozycji na ten temat. Automat do pieczenia chleba dysponuje przy tym następującymi możliwościami: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie.
⇒ ugniatania ciasta (np. pasta, pieczywo lub bułeczki.
⇒ gotowanie marmolady.
⇒ Automat do pieczenia chleba przeznaczony jest do wypieku chleba o maksymalnej wadze 1250 g. Do formy (2) nie wolno wprowadzać większej jak podano ilości składników oraz płynów.

O AUTOMACIE DO PIECZENIA CHLEBA

- Istotną korzyścią automatu do pieczenia chleba jest to, że cały proces, tzn. ugniatanie, wyrastanie ciasta i pieczenie odbywa się w zajmującym mało miejsca pojemniku. Automat do pieczenia chleba produkuje wspaniały chleb, o ile użytkownik stosuje się do instrukcji i zrozumie kilka podstawowych zasad.

AKCESORIA

- 2 haki do ugniatania (3)
- 1 miarka – łyżka (11)
- 1 miarka – pojemnik (10)
- Ilości cukru, oleju i innych składników tego przepisu bazują na załączonej miarce – łyżce:
  szerszy koniec 15 ml = łyżka stołowa
  węższy koniec 5ml = łyżeczka do herbaty
- Forma do pieczenia (2) musi być umieszczona w urządzeniu w sposób prawidłowy, aby ząbki napędowe miały właściwy kontakt z wałkami do ugniatania. Następnie montuje się haki do ugniatania (3). Kierunek obrotu jest przy tym nieistotny. Montując haki do ugniatania należy je przekręcać w celu ich prawidłowego osadzenia.

ELEMENTY OBSŁUGI

- **START/STOP (12):** Startuje program. W celu zatrzymania programu podczas jego trwania przycisk ten naciskać przez 3 sekundy. Następnie urządzenie ustawia się automatycznie na program nr 1.
- **FARBE (13) – kolor:** do wyboru koloru skórki między jasną, średnią i ciemną. Strzałka na wyświetlaczu LCD (16) wskazuje na wybrany kolor. Uwaga: W programie BREADMIX (dla gotowych mieszanek do wypieku chleba) nie można wybrać koloru skórki.
- **GRÖßE (14) – wielkość:** do wyboru wielkości bochenka 2lb (ok. 1000g) i 2,5lb (ok.1250g). Mała strzałka ustawi się na dokonany wybór.
- **AUSWAHL (15) – wybór:** główny przycisk wyboru. Naciskamy przycisk w celu przewinięcia każdego poszczególnego programu.
- **ZEIT ▲ (16) - czas:** do wyboru czasu (narastająco)
- **ZEIT ▼ (16) - czas:** do wyboru czasu (malejąco)

PROGRAMY

- **STANDARD:** Jest programem podstawowym, wskazanym przy uruchomieniu urządzenia. Jest to dobry, normalny program dla chleba białego i razowego. Większość przepisów wskazuje na ten program.
- **KURZ - KRÓTKI:** Program ten jest krótszy i przez to szybciej przygotowuje chleb.
  UWAGA: Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie.
- **FRANZÖSISCH - FRANCUSKI:** Program ten trwa trochę dłużej jak program standardowy, gdyż chleb ugniatany jest dłużej i dłużej rośnie. Ma to na celu uzyskanie charakterystycznej powietrznej struktury francuskiego białego chleba. Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie.
- **SCHENLL - SZYBKI:** Program ten podobny jest do programu krótkiego, ponieważ poszczególne

kroki przebiegają krócej i przygotowanie przebiega szybciej.

UWAGA: Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie. Program SZYBKI nadaje się do przepisów bezglutenowych.

- **VOLLKORN – RAZOWY:** Funkcja ta przedłuża czas ugniatanie i wzrastania w celu uzyskania lepszych wyników stosując mąkę pełnoziarnistą/pszenną.
- **KUCHEN – CIASTA CUKIERNICZE:** Program do wypieku ciast. W programie tym możliwy jest wybór zabarwienia skórki.
- **TEIG – CIASTO:** Możliwe są wszystkie cykle z wyłączeniem pieczenia. UWAGA: Wybór wielkości bochenka oraz zabarwienia skórki jest niemożliwy w tym programie.
- **BACKEN – PIECZENIE:** Pieczenie niezależne. Nadaje się do pieczenia chleba słodkiego, przygotowanych samodzielnie ciast, itd.
- **MARMELADE – MARMOLADA:** Program do mieszania i podgrzewania, idealny do produkcji marmolady.
- **BROTMISCHUNGEN – MIESZANKI DO PIECZENIA CHLEBA:** Specjalny program dla gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

SKŁADNIKI

- Najważniejszą rzeczą w produkcji chleba jest właściwy wybór składników. Istnieje do tego podstawowa reguła: najlepsze składniki – najlepsze wyniki, złe jakościowo składniki – złe wyniki. Np. jeżeli dobre drożdże, dobra mąka i zimna woda zostaną zmieszane w starym naczyniu, to pomimo tego mieszanka ta pójdzie w górę! Nic nie przeszkodzi automatowi do pieczenia chleba w wyrastaniu ciasta. Więc jeżeli chleb nie urośnie, to przyczyna nie leży z pewnością w automacie do pieczenia. Przyczyna ta leży prawdopodobnie w składnikach. Dla zaoszczędzenia Państwa kosztownego czasu, do każdego elementu ważnego dla pieczenia załączyliśmy informacje.
- **MĄKA:** Najważniejszym elementem w pieczeniu chleba jest zawarty w mące protein, zwany glutenem. Jest to naturalny element, który nadaje ciastu zdolność utrzymania formy i zatrzymania produkowanego przez drożdże dwutlenku węgla. Pojęcie „mąka krochmalowa" oznacza, że mąka zawiera dużo glutenu. Mąka ta zmielona została prawdopodobnie z twardej pszenicy i nadaje się najlepiej do pieczenia chleba.
- **MĄKA BRĄZOWA (lub mąka wiejska):** Mąka ta zawiera ok. 85% ziaren pszenicy. Duża część znajdujących się w pszenicy otrębów została usunięta. Bochenki upieczone w całości z mąki brązowej są w związku z większą zawartością glutenu mniejsze od chleba białego, jest one też smaczniejszy i lżejszy od chleba ciemnego. Przy zakupie tej mąki powinno wybierać się mąki mocniejszego typu, drobno zmielone, gdyż osiągnie się wtedy lepsze wyniki pieczenia.
- **ŚRUTA PSZENNA lub MĄKA PEŁNOZIARNISTA:** Ten rodzaj mąki zawiera oryginalne ziarno pszenne wraz z otrębami; twarda skorupka pszenicy jest idealnym źródłem włókna. Tak jak w przypadku mąki brązowej do pieczenia wybrać należy mąkę drobno zmieloną, mocniejszego typu. Otręby w mące pełnoziarnistej hamują uwalnianie glutenu, przez co bochenki są mniejsze jak w przypadku chleba białego.
- **DROŻDŻE:** Są one żyjącymi organizmami, które rozmnażają się w cieście. Produkują one dwutlenek węgla, dzięki czemu ciasto rośnie. W automacie do pieczenia chleba najlepiej jest stosować drożdże suszone, które kupić można w małych torebkach. Ich fermentacja nie jest zależna od cukru, dzięki czemu obniżyć można zawartość cukru w chlebie. Należy unikać drożdży w tubkach lub puszkach, gdyż po otwarciu ich nie są one już tak skuteczne. Drożdże w torebkach są jednak wrażliwe na wilgoć, dlatego napoczęte torebki przechowywać można nie dłużej jak jeden dzień.
- **SÓL** nadaje chlebowi smak, ale może też służyć do zredukowania drożdży z dużą zawartością organizmów żywych.
- **MASŁO** (lub tłuszcz) wzmacnia smak i sprawia, że chleb jest bardziej pulchny. Alternatywą do masła jest margaryna lub olej z oliwek. Należy unikać produktów do smarowania chleba, gdyż zawierają one tylko 40% tłuszczu i nie dają tego samego efektu.
- **CUKIER** jest wzmacniaczem smaku w chlebie i sprawia, że skórka jest ciemniejsza. Wskazówka:

Większość drożdży w torebkach nie potrzebuje cukru do garowania.

- **WODA:** W miarę możliwości stosować należy wodę miękką. Jednakże automat do pieczenia chleba produkuje dobry chleb również z wodą twardą. Bardzo dużo dyskutuje się o właściwej temperaturze wody. Odpowiedź jest prosta. Jeżeli po włożeniu ręki do wody czuje się chłód, to woda ma dobrą temperaturę. Wody nie trzeba podgrzewać. Jeżeli uważacie Państwo, że woda z kranu jest zbyt zimna, to można ją pozostawić w kuchni przez 1 godzinę w celu jej nagrzania. Przez podgrzanie wody dojść może do przedwczesnego zniszczenia bakterii drożdżowych.
- **INNE SKŁADNIKI** to wszystko inne, zaczynając od owoców suszonych, sera, jajek, orzechów poprzez jogurt, do innych rodzajów zbóż, jak mąka żytnia, kukurydziana lub zioła i przyprawy. W celu osiągnięcia najlepszych wyników, należy zwrócić uwagę na wiele czynników. Bardzo ważna jest zawartość wilgoci. Należy ją odpowiednio dopasowywać. Produkty takie jak ser, mleko i świeże owoce zawierają dużo wody i decydują o świeżym wyglądzie gotowego chleba.
- Stosować można też składniki zastępcze, jak ser typu Parmezan, mleko w proszku lub owoce suszone. Jeżeli lepiej Państwo poznacie urządzenie, będą Państwo instynktownie wiedzieli, czy ciasto jest zbyt wilgotne, czy zbyt suche. W zależności od wyglądu dodać można albo mąkę, albo wodę. Proszę nie zapomnieć, że składniki również w sobie dodawane zawierają sól. Sól natomiast spowalnia działanie drożdży. Jeżeli dodawane składniki są wilgotne, np. jogurt lub mają postać proszku, jak suszone zioła, to można je na wstępie ze sobą zmieszać. Produkty jak orzechy lub suszone owoce dopiero wtedy, gdy urządzenie da sygnał pozwalający na to. Różne fazy pieczenia odczytać można w tabeli *FAZY PIECZENIA*.
- **OTOCZENIE:** Dobry wynik pieczenia zależy również od tego, w jakim otoczeniu pieczony jest chleb. Automat do pieczenia chleba pracuje wyśmienicie w szerokim zakresie temperatur, ale różnica w wielkości bochenków dojść może do 15% w zależności od tego, czy urządzenie pracuje w pomieszczeniu ciepłym lub chłodnym. Automat do pieczenia chleba nie powinien stać w przeciągu. Urządzenie chroni wprawdzie ciasto przed przeciągami, ale ma też to swoje granice. Jeżeli w pomieszczeniu jest duża wilgotność, może to mieć wpływ na bochenek. Jako regułę ogólną przyjąć należy, że temperatura w pomieszczeniu jest dla Państwa przyjemna, to jest ona też przyjemna dla automatu do pieczenia chleba.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

- Przygotowany w domu chleb nie zawiera sztucznych środków konserwujących. Jeżeli chleb złożony zostanie jednak w czystym i szczelnym pojemniku w lodówce, przechowywać go będzie można 5-7 dni. Chleb można też zamrozić. Należy przy tym pamiętać, żeby przed włożeniem do zamrażarki chleb ostygł.

PIERWSZY PIECZONY SAMODZIELNIE CHLEB

- Następujący przepis jest na chleb biały, który pieczony będzie na ustawieniu standardowym. Jeżeli Państwo nie jadają białego chleba, polecamy pomimo wszystko, ten przepis, gdyż jest on najłatwiejszy.
- Proszę postępować zgodnie z kolejnymi krokami w podanej na następnej stronie dokładnej kolejności. Do bochenka 1000g konieczne są następujące składniki:

Woda	310 ml
Mąka do chleba białego	560 g
Cukier	2 łyżeczki
Masło lub margaryna	2 łyżeczki
Sól	2 łyżeczki
Drożdże (drożdże suszone)	2,5 łyżeczki (normalnie 1,5 7g w torebce)

Do odmierzenia mąki użyć dobrze funkcjonującej wagi kuchennej. Dla płynów stosować należy dostarczoną miarkę – pojemnik (10) lub, jeżeli Państwo wolą, inną miarkę w ml.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy oczyścić (patrz *Czyszczenie i konserwacja*)
- Podczas pierwszego użycia dojść może do lekkiego wydzielenia zapachu i dymu. Chodzi o pozostałości fabryczne, które spalają się na powierzchni urządzenia.

OBSŁUGA

- Formę do pieczenie (2) wyjąć do góry z urządzenia rękami. 2 haki do ugniatania (mały i duży) (3) założyć na osie napędowe (4) na spodzie formy do pieczenia (2). Proszę się upewnić, czy haki do ugniatania (3) prawidłowo zaskoczyły.
- Formę do pieczenia (2) wypełnić składnikami (patrz rozdział *SKŁADNIKI i PRZEPISY*). Konieczne jest, żeby przed włożeniem formy do pieczenia (2) do automatu wypełniona ona były składnikami. W przeciwnym wypadku dojść może do zabrudzenia i uszkodzenia elementów grzewczych.
- Formę do pieczenia (2) napełniać należy w kolejności podanej w przepisie. Najpierw płyny, potem mąkę, cukier i sól. Solą najlepiej posypać brzeg mąki. W mące przygotować należy małe wgłębienie dla drożdży. Należy zwrócić uwagę, żeby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub płynem.
- Formę do pieczenia (2) włożyć do urządzenia. Proszę się upewnić, czy zaskoczyła ona w prawidłowy sposób, co jest słyszalne w wyraźny sposób. Zamknąć pokrywę (6).
- Włożyć wtyczkę (1) do odpowiedniego gniazdka
- Wskazywany jest program **STANDARD**:
  Czas pieczenia 3:30h
  KOLOR: średni
  WIELKOŚĆ: 2lb (1000g)
- **Wybór innego programu:** Przycisk **WYBOR** (15) naciskać tak długo, aż na wyświetlaczu (18) pojawi się numer żądanego programu.
- Za pomocą przycisków **WIELKOŚĆ** (14) i **KOLOR** (13) wybrać można też żądane ustawienia (patrz rozdział *TABELA*)
- Teraz ustawić można funkcję **CZAS** (patrz *UŻYCIE TIMERA*) .
- Nacisnąć przycisk **START/STOP** (12). Urządzenie rozpoczyna podgrzewanie ciasta do temperatury pokojowej. Następnie 2 haki (3) zaczynają ugniatanie ciasta.
- Teraz rozpoczyna się przebieg programu. Na wyświetlaczu LCD (18) zadany czas zaczyna płynąć wstecz. Automat do pieczenia chleba przeprowadza kolejny fazy pracy: ugniatanie, wzrastanie i pieczenie – w zależności od wybranego programu.
- Podczas ugniatania urządzenie miesza przez kilka minut podane składniki. Normalne jest to, że podczas tego procesu urządzenie trochę wibruje.
- Następnie w urządzeniu zaczyna rosnąć ciasto. W tym czasie zaczynają pracować drożdże i może dojść do tego, że trochę zajdzie wizjer (7).
- W przypadku pojawienia się dymu uchodzącego z urządzenia nie wolno ściągać pokrywy (6). Wyjąć wtyczkę (1) z gniazdka. W żadnym przypadku nie wolno zalewać pęczniejącego w urządzeniu ciasta wodą. Dym może pojawić się między innymi wtedy, gdy ciasto wzniesie się powyżej brzegu formy do pieczenia (2) i dotknie spiral grzewczy.
- Podczas pracy urządzenia nie powinno się jego otwierać w celu zapewnienia optymalnego wyniku pieczenia. Postępy w pieczeniu obserwować można przez wizjer (7).
- W programach **STANDARD, KROTKI, FRANCUSKI, RAZOWY, CIASTA CUKIERNICZE, CIASTO** i **MIESZANKA DO PIECZENIA CHLEB** po około 1/3 czasu zabrzmi sygnał (patrz rozdział *TABELA*). Oznacza to, że jest teraz właściwy moment do dodania do chleba składników takich jak np. orzechy. Ostrożne otworzyć pokrywę (6). Dodać składniki i zamknąć pokrywę. Proszę uważać na podnoszącą się parę wodną.
- Po zakończeniu ustawionego programu na wyświetlaczu (18) zostanie wskazane *0:00*. Chleb jest teraz upieczony.

- Wyjąć wtyczkę (1) z gniazdka.
- Otworzyć pokrywę (6). Formę do pieczenia (2 wyjąć kuchennymi rękawicami ochronnymi. **UWAGA! Forma do pieczenia (2) jest bardzo gorąca. Proszę uważać na podnoszącą się parę wodną.**
- Formę do pieczenia (2) ustawić na żaroodpornej powierzchni, nigdy na obrusie lub powierzchni z tworzywa sztucznego.
- Przed wyjęciem chleba z formy (2) pozostawić ją w urządzeniu do wystudzenia przez około 5 minut. Następnie wyjąć ją z urządzenia, lekko wstrząsać, aż chleb się poluzuje.
- Jeżeli chleb nie będzie wyjęty wcześniej, to urządzenie utrzymuje w cieple upieczony chleb przez 1 godzinę.
- Jeżeli haki do ugniatania (3) siedzą w chlebie, można je usunąć za pomocą tępego przedmiotu, najlepiej z drewna. Aby nie uszkodzić nie-przywierającej powłoki haka do ugniatania (3) używaj drewnianego narzędzia lub szpatułki dołączonej do opakowania.
- Po około 30 minutach wychłodzenia można spożywać upieczony chleb.

STOSOWANIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO

- Podstawowe zastosowania wyłącznika czasowego polega na tym, że chleb pieczony jest przez noc, żeby był gotowy na rano.
- Po nastawieniu żądanego programu naciskać należy przycisk **CZAS** ▲ (16) na panelu obsługi i liczba na wskaźniku podnosi się każdorazowo o 10 minut. W ten sposób ustawić możny moment zakończenia programu. Bardzo ważne jest, żeby wskaźnik wskazywał dokładnie ten czas, który potrzebny będzie od momentu naciśnięcia przycisku **START/STOP** (12) do upieczenia chleba. Przykładowo: Po wybraniu programu należy przytrzymać przycisk **CZAS** ▲ (16) lub przycisk **CZAS** ▼ (17), do momentu wyświetlenia 5:00. Jeżeli następnie naciśnięty zostanie przycisk **START/STOP** (13) oznaczać to będzie, że chleb gotowy będzie za 5 godzin. Jeżeli naciśnięty zostanie jeszcze raz przycisk **CZAS** ▲ (16) – po prawej - i na wskaźniku pojawi się 8:10, oznacza to, że chleb gotowy będzie za 8 godzin i 10 minut. Można naciskać przyciski **CZAS** - lewy i prawy w celu szybkiego wyboru żądanego czasu. Maksymalnie ustawić można 13 godzin.
- UWAGA: Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** (12) nie można zmienić ustawień wyłącznika czasowego. Jeżeli jednak jest to konieczne, to należy naciskać przycisk **START/STOP** (12) przez 3 sekundy. Wtedy nastąpi ustawienie czasu na 0. Można teraz ponownie wybrać program i ustawić odpowiedni czas. Wskazówka: Powinno się to robić dopiero po zakończeniu pierwszego ugniatania. W przypadku stosowania wyłącznika czasowego nie należy dodawać do ciasta szybko psujących się składników, jak jajka, mleko, gdyż pomimo wszystko mogą się one zepsuć w formę do pieczenia (2). Czas oczekiwania można ustawić na czas krótszy jak czas obróbki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zwrócić uwagę na wskazówki bezpieczeństwa
- Przed przystąpieniem do czyszczeni należy urządzenie całkowicie wystudzić.
- Wyjąć formę do pieczenia (2) z urządzenia i zdjąć haki do ugniatania (3) z osi napędowych (4). Forma do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) pokryte są powłoką przeciwko przyleganiu. Dzięki temu ułatwione jest czyszczenie. Formę do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) myć należy wodzie z łagodnym płynem do naczyń.
- W żadnym przypadku nie stosować ostrych środków czyszczących, środków szorujących lub rysujących gąbek! Jeżeli haki do ugniatania (3) zaschły lub ciężko zdejmują się z osi napędowych (4), to formę do pieczenia (2) napełnić należy gorącą wodą. Po około 30 minutach spróbować ponownie. Części te należy dobrze wysuszyć przed ponownym montażem w urządzeniu.
- Forma do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) nie nadają się do mycia w zmywarce!
- Formy do pieczenia (2) nie wolno nigdy zanurzać w wodzie. Spowodować to może uszkodzenie znajdujących się na jej spodzie uszczelek.
- Przegrodę do pieczenia i obudowę urządzenia przetrzeć należy wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

- P: Silnik nie pracuje pomimo naciśnięcia przycisku **START/STOP** (12)
  O: Prawidłowo. Wszystkie programy rozpoczynają się od fazy nagrzewania, która zapewnia, że wszystkie składniki przed właściwym procesem osiągną właściwą temperaturę.
- P: Podczas pracy urządzenie wydało sygnał.
  O: Sygnał ten oznacza moment, w którym dodać można dalsze składniki, jak owoce lub orzechy. Niektóre przepisy wymagają dodatkowych składników. Patrz odpowiedni przepis dla dalszych informacji.
- P: Próbowałem upiec drugi bochenek zaraz po zakończeniu pieczenia pierwszego. Nie mogłem wystartować urządzenia.
  O: Przed ponownym uruchomieniem urządzenia musi ono całkowicie wystygnąć.

ZAKŁÓCENIA

- **Zapadnięte bochenki:** Typowe zjawisko, gdy ciasto bardzo dobrze urosło i przed rozpoczęciem procesu pieczenia zapadło się. Przyczyna polega przeważnie na tym, że ciasto nie było wystarczająco twarde. Podczas gdy drożdże dalej produkują gaz, ciasto ma ładną formę, ale gdy tylko drożdże zaczynają obumierać w procesie pieczenia, bochenek zapada się pod własnym ciężarem. Mieszanka jest zbyt wilgotna i ciasto przez to za słabe.
  ⇒ Za dużo wody/za mało mąki. Ciasto staje się wiotkie. Ciasto powinno być luźne, ale stałej konsystencji.
  ⇒ W niektórych markach składników należy uważać trochę na składniki. Niektóre rodzaje mąki absorbują mniej wody jak inne. W takim przypadku dodać należy 50g mąki, co sprawi, że ciasto będzie gęstsze.
- **Wyprodukowane przez drożdże bąbelki uciekają!** Ciasto bez glutenów jest jak woda bez mydła; nie można z niej robić baniek.
  ⇒ Zastosowana mąka zawiera prawdopodobnie zbyt mało glutenów.
- **Drożdże zepsuły się lub zupełnie rozpuściły.**
  ⇒ Jeżeli zastosowana została ciepła woda, to drożdże mogły zużyć się jeszcze przed zakończeniem procesu wzrastania ciasta. Woda z wodociągów jest ogólnie wystarczająca. Należy zwrócić szczególną uwagę, żeby drożdże nie zetknęły z wodą przed rozpoczęciem mieszania. Jest to szczególnie istotne w przypadku stosowania wyłącznika czasowego.
  ⇒ Należy sprawdzić datę przydatności na torebce z drożdżami. Jeżeli upływa ona wkrótce, to lepiej wziąć nowsze opakowanie.
  ⇒ Należy unikać stosowania drożdży z otwartych opakowań z drożdżami. Zawsze stosować nowe torebki.
- **Drożdże nie urosły!** Niektóre przyczyny, dlaczego chleb nie rośnie, zostały opisane powyżej. Spróbujmy wykluczyć jednak te najważniejsze:
  ⇒ Mąka pełnoziarnista i chleb ciemny rosną rzadko, tak jak chleb biały.
  ⇒ Należy się upewnić, że drożdże zostały dodane.
  ⇒ Często występującym błędem jest pomylenie łyżki stołowej z łyżeczką do herbaty. Jeżeli w mieszance jest zbyt dużo soli, drożdże nie urosną prawidłowo.
  ⇒ Mąka i drożdże muszą być bez zarzutu.
  ⇒ Mieszanka była może zbyt sucha. W takim przypadku do mieszanki dodać należy 1 łyżkę stołową wody, jeżeli jest to konieczne. Jeżeli jesteście Państwo zdania, że należy zwiększyć ilość drożdży, można ich dodać jedną łyżeczkę, ale nie więcej.
- **Chleb urósł zbyt duży i przykleił się do pokrywy!**
  W zasadzie dzieje się tak w związku z za dużą ilością drożdży, wody lub mąki lub też, jeśli zapomni się dodać soli. Sól kontroluje drożdże – bez soli drożdże wzrastają zbyt mocno.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania : 230V ~ 50 Hz
Pobór mocy : 800 W

GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze wyroby sę starannie testowane jakościowo przed przekazeniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:
Produkt ma 2-latnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materialów, usuwana będzie bezqłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont.
Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanzch nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

Zatwierdzone

ZAŁĄCZNIK – TABELA CZASU FAZ PIECZENIA

Numer programu	1		2	3	4
Nazwa programu	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Grzanie wstępne:	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Mieszanie	3 min		3 min	3 min	3 min
Ugniatanie: 1	2 min		2 min	2 min	2 min
Ugniatanie 2 Nagrzewania przy 25°C	13 min Sygnał przy 2:57 3:04		20 min Sygnał przy 1:33	21 min Sygnał przy 3:12	5 min
Wyrastanie1 Włączanie/wyłączanie nagrzewania przy 25°C	45 min		-	45 min	
Wyrastanie 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Wyrastanie 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Pieczenie:	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Utrzymywanie ciepła	60 min		60 min	60 min	
Programowanie czasowe	13 h			13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:30 3:40	2:00				3:09 3:20
37 min 40 min		22 min	-	Podgrzewanie: 15 min	11 min 22 min
3 min	3 min	3 min	-	45 min. z grzaniem	3 min
2 min	20 min Sygna∏ – dodanie owoców 1:49	2 min	-	Czas odstania: 20 min	2 min
13 min		16 min Sygna –dodanie owoców 1:12	-	Zakończone	13 min Sygna∏ – dodanie owoców 2:45
45 min		-	-		40 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min. plus 60 min. czas odstania	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

PRZEPISY

Chleb bialy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Kasza manna	150 g	200 g
Maka	350 g	500 g
Drozdze	3/4 paczki	1 paczka

Program: STANDARD

Francuski bialy chleb

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	550 ml
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka	525 g	700 g
Kasza manna	75 g	100 g
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH (FRANCUSKI)

Chleb z orzechami i rodzynkami

Uwaga: Rodzynki i orzechy nalezy dodac po sygnale dzwiekowym (podczas drugiej fazy wygniatania).

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda lub mleko	275 ml	350 ml
Margaryna lub maslo	30 g	40 g
Sól	1/2 lyzeczki	3/4 lyzeczki
Cukier	1 lyzka stolowa	2 lyzki stolowe
Maka	500 g	650 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka
Rodzynki	50 g	50 g
Posiekane orzechy wloskie	40 g	60 g

Program: STANDARD

Chleb z makiem

Uwaga: Przed ostatnim wyrosnieciem otworzyc krótko pokrywe, ciasto spryskac lekko woda i rozprowadzic mak. Mak rozgniesc lekko w rekach.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	570 ml
Maka	500 g	670 g
Grysik z ziaren	75 g	130 g
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Zmielony mak	50 g	75 g
Starta galka muszkatulowa	1 szczypta	2 szczypty
Maslo	15 g	20 g
Starty parmesan	1 lyzka stolowa	1,5 lyzki stolowej
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: KURZ

Chleb maslankowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Maslanka	375 ml	550 ml
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka	500 g	760 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH

Chleb pelnoziarnisty

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Margaryna lub maslo	25 g	35 g
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka	270 g	380 g
Maka pelnoziarnista	270 g	380 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb gruboziarnisty

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	300 ml	450 ml
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Suchy zaczyn pszenny	25 g	40 g
Maka	500 g	670 g
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH
Wskazówka: Zaczyn poprawia konsystencję, świeżość i smak ciasta. Pszenny zaczyn jest delikatniejszy od zaczynu żytniego.

Chleb na zaczynie

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Suchy zaczyn	1/2 Torebki	3/4 torebki
Woda	350 ml	450 ml
Przyprawy do chleba	1/2 lyzeczki	1 lyzeczka
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka zytnia	250 g	340 g
Maka	250 g	340 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD
Suchy zaczyn jest skoncentrowany i można go nabyć w paczkach 15 g.

Pszenny chleb Graham

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	550 ml
Sól	1 lyzeczka	1 lyzeczka
Maslo lub margaryna	25 g	30 g
Miód	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Ocet	3/4 lyzeczki	1 lyzeczka
Pelna maka pszenna	500 g	700 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: VOLLKORN

Gruboziarnisty ciemny chleb
Uwaga: Ziarna mozna dodawac w calosci lub rozgniecone. Przed ostatnim wyrosnieciem otworzyc na krótko pokrywe, zmoczyc ciasto lekko woda i dodac ziarna owsa lub prosa. Lekko rozgniesc je reka.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	450 ml
Maka zytnia	170 g	220 g
Pszenna maka pelnoziarnista	170 g	220 g
Maka orkiszowa	170 g	220 g
Syrop buraczany	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Ziele angielskie	1/4 lyzeczki	1,5 lyzeczki
Kolendra	1/4 lyzeczki	1,5 lyzeczki
starta galka muszkatołowa	1 szczypta	2 szczypty
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb zytni

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	450 ml
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Słód żytni	10 g	15 g
Maka zytnia	300 g	400 g
Maka	200 g	260 g
Drozdze	1 paczka	1,5 paczki

Program: VOLLKORN

Chleb jablkowo-orzechowy

Jajka	2
Mleko	40 ml
Olej	4 lyzki stolowe
Cukier	1 filizanka
Obrane i starte jablka Granny	2 filizanki
Posiekane orzechy wloskie	1 filizanka
Maka	380 g
Soda oczyszczana	1 lyzeczka
Proszek do pieczenia	1 lyzeczka
Sól	1/2 lyzeczki
Galka muszkatołowa	1/2 lyzeczki
Cynamon	1/2 lyzeczki

Program: SCHNELL

CHLEBY PELNOZIARNISTE

Chleb z siedmiu zbóz

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	500 ml	700 ml
Margaryna lub maslo	30 g	50 g
Sól	1,5 lyzeczki	2 lyzeczki
Cukier	1,5 lyzeczki	2 lyzeczki
Ocet	1,5 lyzeczki	2 lyzeczki
Maka pelnoziarnista	550 g	750 g
Platki 7-ziarniste	200 g	300 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Chleb orkiszowy

Uwaga: Przed ostatnim wyrosnieciem otworzyc na chwile pokrywe urzadzenia. Skropic chleb ciepla woda, dodac ziarna orkiszu lub platki owsiane i kminek, lekko rozgniesc rekami.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Maslanka	400 ml	500 ml
Orkiszowa maka pelnoziarnista	230 g	280 g
Zytnia maka pelnoziarnista		180 g 230 g
Grubo zmielone ziarna orkiszu	180 g	180 g
Pestki slonecznikowe	75 g	100 g
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Suchy zaczyn	3/4 torebki	1 torebka
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Programn: STANDARD

Chleb słonecznikowy

Uwaga: Pestki słonecznikowe należy dodawać po pierwszym sygnale dźwiękowym. Można zastosować również pestki dyni. Pestki można krótko podpiec, smak ich będzie wtedy intensywniejszy.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	550 ml
Maslo	30 g	40 g
Maka	525 g	700 g
Sól	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Cukier	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Pestki słonecznikowe	35 g	50 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb figowo-orzechowy

Uwaga: Przy użyciu świeżych orzechów włoskich, w których środek jest jeszcze miękki, chleb ma smak nieco gorzkawy ale bardzo dobry i pasuje do wina.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	550 ml
Maka	260 g	320 g
Maka żytnia	400 g	450 g
Sól	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Drobno pokrojone figi suszone	50 g	60 g
Posiekane orzechy wloskie	50 g	60 g
Miód	1,5 łyzeczki	2 łyzeczki
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Francuski chleb ziołowy

Uwaga: Aby był lepszy smak można zwiększyć ilość ząbków czosnku. Należy je pokroić i podsmażyć lekko na maśle. Dodać je do innych składników po wystygnięciu. Zwykłą sól można też zastapić solą ziołową.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	480 ml
Maka	525 g	700 g
Maka pszenna	75 g	100 g
Cukier	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Sól	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Pokrojona pietruszka, koper i rzeżucha	1,5 łyzki stolowej	2 łyzki stolowe
Wyciśnięte ząbki czosnku	2 sztuki	3 sztuki
Maslo	15 g	20 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: KURZ

Chleb żytni

Uwaga: to ciasto nadaje się wspaniale na bułeczki. Do przygotowania bułeczek używać programu SCHNELL lub TEIG (CIASTO). Piec w piecu.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	300 ml	400 ml
Maslo	25 g	30 g
Maka	540 g	700 g
Grysik ziarnisty	60 g	80 g
Kwaśne jabłka pokrojone ze skórą	1	1
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb z dyni

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Przecier z dyni*	300 ml	400 ml
Maka	500 g	650 g
Sól	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Cukier	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Maslo	25 g	30 g
Pestki z dyni	50 g	100 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD
* Przecier należy zrobić ze słodko-kwaśnej marynowanej dyni. Zastosować podaną ilość.

Chleb z sardeli
Uwaga: Zamiast jabłek można zastosować tą samą ilość drobno pokrojonych ogórków. Chleb ten jest wyjątkowo smaczny z ziołowym masłem. Stanowi on niespodziankę na każdym przyjęciu.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	325 ml	440 ml
Pszenna maka pelnoziarnista	500 g	700 g
Ziarna pszenicy	75 g	100 g
Zmielone filety sardeli	8	11
Czerwone jabłko ze skórą, pokrojone w plastry i wydrążone	1	1,5
Oliwa z oliwek	1,5 łyzki stolowej	2 łyzki stolowe
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: KURZ

PRZEPISY NA CHLEB Z MIESZANKAMI DO PIECZENIA

Do pieczenia chleba z mieszankami należy używać program SCHNELL jeżeli producent mieszanek do pieczenia nie zalecił inaczej.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ciasto można przygotować w maszynie do pieczenia chleba według programu TEIG/PIZZA (CIASTO/PIZZA). Następnie można je dalej wyrabiać i piec w piecu.
Dodatki wprowadza się podczas drugiej fazy wygniatania po sygnale dźwiękowym. W programie CIASTO nie ma stopniowania. Podajemy orientacyjne ilości składników.

Francuska bagietka

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Woda	375 ml	550 ml
Suchy zaczyn	25 g	50 g
Sól	1 łyzeczka	1/2 łyzeczki
Cukier	1 łyzeczka	1/2 łyzeczki
Maka	552 g	700 g
Maka pszenna	75 g	100 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: TEIG
Gdy ciasto jest gotowe, podzielić je na 2-4 części, uformować wałki, pozostawić 30-40 minut. Na górnej stronie wykonać kilka nacięć pod kątem i piec w piecu.

Ciasto kawowe

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Mleko	170 ml	225 ml
Sól	1/4 łyzeczki	1/2 łyzeczki
Żółtko	1	1
Maslo lub margaryna	10 g	20 g
Maka	350 g	450 g
Cukier	35 g	50 g
Suche drozdze	1/2 torebki	3/4 torebki

Program: TEIG
Wyjąć ciasto z pojemnika i wygnieść.
Rozwałkować ciasto nadając mu formę okrągłą lub kwadratową i nałożyć następujące składniki.
Stopione maslo 2 łyzki stolowe 3 łyzki stolowe

Cukier	75 g	100 g
Starty cynamon	1 łyzeczka	1,5 łyzeczki
Zmielone orzechy	60 g	90 g
Lukier według uznania		

Maslo rozłożyć na cieście.
Wymieszać cukier, cynamon i orzechy i rozłożyć na masło.
Ciasto zostawić na 30 minut w ciepłym miejscu a następnie piec.

Precle

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Woda	200 ml	300 ml
Sól	1/4 łyzeczki	1/2 łyzeczki
Maka	360 g	540 g
Cukier	1/2 łyzeczki	3/4 łyzeczki
Suche drozdze	1/2 torebki	3/4 torebki

1 jajko lekko ubite
Gruba sól do rozłożenia
Wszystkie składniki poza jajkiem i solą włożyć do pojemnika.

Program: TEIG
Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i gdy wskaźnik pokaże 0:00, nacisnąć przycisk START/STOP
Rozgrzać piec do temperatury 230 °C.
Ciasto podzielić na części i z każdej części rozwałkować długie cienkie wałki.
Uformować precle i rozłożyć na natłuszczonej formie. Następnie posmarować je ubitym jajkiem i posypać grubą solą.
Rozgrzać piec i włożyć do niego precle, piec 12-15 min. przy temperaturze 200 °C.

Brioche

Składniki na	9 sztuk	12 sztuk
Jajka	1	2
Woda lub mleko	225 ml	300 ml
Maslo lub margaryna	55 g	75 g
Sól	1/2 łyzeczki	3/4 łyzeczki
Cukier	40 g	50 g
Maka	400 g	540 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program TEIG
Wyjąć ciasto z pojemnika wygnieść i podzielić. Z każdego kawałka ciasta formować małą i dużą kulę. Duże kule włożyć do nasmarowanych forem na brioche a na nich umieścić małe kule. Pozostawić do wyrośnięcia aż podwoją swoją objętość. Pomieszać jajko z cukrem i posmarować brioche a następnie włożyć do pieca.

Rolady drożdżowe

Rolady	9 sztuk	12 sztuk
Mleko	100 ml	200 ml
Sól	3/4 łyzeczki	1 łyzeczka
Woda	30 ml	45 ml
Maslo	30 g	45 g
Całe jajko	1	1+1 żółtko
Maka	350 g	450 g
Cukier	1,5 łyzki stolowej	2 łyzki stolowe
Suche drozdze	1/2 torebki	3/4 torebki

Program: TEIG

Ciasto formować w dowolne kształty lub zwijać zgodnie z poniższym opisem:

Nadzienie

Stopione masło/ margaryna	50 g	100 g
Cukier	50 g	100 g
starty cynamon	1/2 łyzeczki	3/4 łyzeczki
Lukier według uznania		

Wyjąć ciasto z pojemnika i dobrze wygnieść.
Rozwałkować je na powierzchni posypanej mąką formując kwadrat i rozprowadzić na cieście masło. Pomieszać cukier z cynamonem i wysypać na masło.
Skręcać w roladę zaczynając z szerokiej strony. Zagiąć dobrze boki.
Roladę pokroić na kawałki i wyłożyć na formę do pieczenia tak aby się nie dotykały.
Pozostawić na 40 minut.
Rozgrzać piekarnik i piec przez 20-25 minut przy temperaturze 190 °C
Polukrować gdy są jeszcze gorące.

MARMOLADA

Przy pomocy maszyny do pieczenia chleba można również przyrządzić marmoladę
Umyć świeże, dojrzałe owoce. Obrać owoce o twardej skórze jak jabłka, gruszki, brzoskwinie lub inne owoce.
Przestrzegać zawsze dokładnie podanych ilości, ustalonych specjalnie do programu marmolady.
W innym przypadku marmolada może się niedogotować lub przegotować.
Zważyć owoce i pokroić je na małe kawałki (maks. 1cm).
Dodać cukier żelujący w proporcji 2:1. W żadnym wypadku nie dodawać normalnego cukru lub też w proporcji 1:1, ponieważ marmolada nie będzie wystarczająco gęsta.
Owoce pomieszać z cukrem i zastartować program. Program przebiega automatycznie. Po 1 godzinie i 20 minutach słychać sygnał dźwiękowy, marmoladę można nakładać do słoików. Dobrze zamknąć słoiki.

Marmolada truskawkowa

Umyte i oczyszczone świeże truskawki pokrojone lub rozgniecone	900 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g
Sok z cytryny	1 łyzka stolowa

Wszystkie składniki wymieszać w pojemniku plastykowym skrobakiem. Nastawić program MARMELADE i zastartować Resztki cukru na ściankach pojemnika zgarnąć skrobakiem.
Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice. Nałożyć marmoladę do słoików i dobrze je zamknąć.

Marmolada jagodowa

Odmrożone jagody	950 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g
sok z cytryny	

Wszystkie składniki wymieszać w pojemniku plastykowym skrobakiem.
Nastawić program MARMELADE i zastartować.
Resztki cukru na ściankach pojemnika zgarnąć skrobakiem.
Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice. Nałożyć marmoladę do słoików i dobrze je zamknąć.

Marmolada pomarańczowa

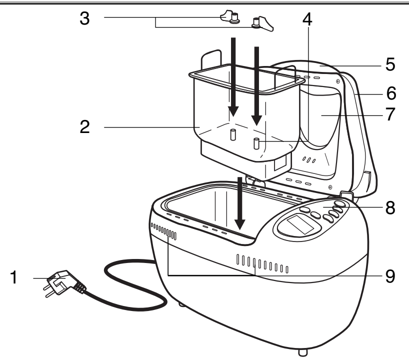
Obrane i cienko pokrajane pomarańcze	900 g
Obrane i cienko pokrajane cytryny	100 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g

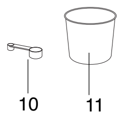
Pomarańcze i cytryny obrać i pokroić w kawałki.
Dodać do pojemnika cukier i wymieszać razem ze wszystkimi składnikami plastykowym skrobakiem.
Nastawić program MARMELADE i zastartować.
Resztki cukru na ściankach pojemnika zgarnąć skrobakiem.
Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice.

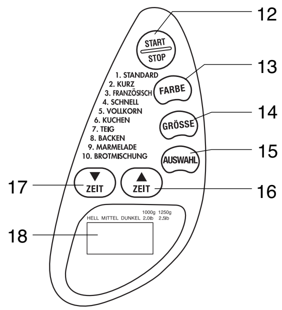
GEBRUIKSAANWIJZING BA123 PROFESSIONELE BROODBAKMACHINE

Beste Klant,
Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

OPBOUW







1. Stekker met stroomsnoer
2. Bakvorm
3. Kneedhaken
4. Aandrijfassen
5. Handvat
6. Deksel
7. Kijkvenster
8. Bedieningspaneel
9. Ontluchtingsgaten
10. Maatlepel
11. Maatbeker

Bedieningspaneel:
12. Toets START/STOP
13. Toets FARBE (KLEUR)
14. Toets GRÖßE (GROOTTE)
15. Toets AUSWAHL (KEUZE)
16. Toets ZEIT (TIJD) ▲
17. Toets ZEIT (TIJD) ▼
18. LCD display

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Gelieve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terechtkomt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken. **Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok.**
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke

gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Porbeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. **U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!**
- De netkabel niet over scherpe kanten latenB hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.
- De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installateur.
- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.
- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schuilen niet herkennen.
  Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of om gebruikt te worden door personen zonder ervaring en/of met een gebrekkige kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid instaat of van die persoon instructies hebben gekregen hoe ze het apparaat moeten gebruiken. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

BIJZONDERE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

- De broodbakautomaat mag slechts worden gebruikt indien de bakvorm met ingrediënten in de oven is geplaatst. Het apparaat gebruiken zonder iets in de oven te plaatsen kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- De stekker uit het stopcontact trekken voordat de bakvorm uit het apparaat wordt gehaald.
- **Verbrandingsgevaar!** De bakvorm wordt zeer heet! Altijd ovenhandschoenen of pannenlappen gebruiken om de bakvorm uit de oven te halen. Alle metalen gedeelten laten afkoelen alvorens ze aan te raken.
- Geen bewegende delen aanraken!
- Het apparaat niet bewegen als ze met vloeistoffen is gevuld.
- Altijd een zekerheidsafstand van 5 cm rondom de oven vrijhouden indien de oven in gebruik is en vlak daarna. Indien het apparaat in gebruik is, wordt de buitenkant heet. De lucht komende uit de ontluchtingsgaten wordt sterk verhit.
- De onderdelen van de broodbakautomaat zijn niet vaatwasmachine bestendig en moeten dus met de hand afgewassen worden (zie *REINIGING EN ONDERHOUD*).
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht achter - ook niet tijdens de Timer-werking.
- Tijdens het gebruik het apparaat niet bedekken.
- Nooit in de buurt van ontvlambare materialen gebruiken: Brandgevaar!
- Haal het eten nooit uit de broodbakautomaat, wanneer het nog in gebruik is of wanneer de stekker nog in het stopcontact zit.
- Moeilijk hanteerbare voedingsmiddelen, aluminiumfolie, verpakkingen en dergelijke mogen niet in het apparaat geplaatst worden.

GESCHIKTHEID VAN HET APPARAAT

- Met deze broodbakautomaat
  - ⇒ Kunnen kant en klare broodmengsels verwerkt worden. De recepten staan gewoonlijk op of in de verpakking gedrukt.
  - ⇒ Kan brood volgens de bijgevoegde recepten gebakken worden. De boekhandel biedt vakboeken over dit thema aan. Deze broodbakautomaat beschikt daarbij over de werkfasen kneden, rijzen en bakken.
  - ⇒ Kan deeg gekneed worden (bv. pizza, pasta, gebak of broodjes)
  - ⇒ Kan marmelade ingekookt worden.
  - ⇒ Deze broodbakautomaat is geschikt voor het maken van brood met een totaal gewicht van 1.250 g. Nooit meer dan deze hoeveelheid aan ingrediënten, incl. vloeistof in de bakvorm (2) doen.

OVER BROODAUTOMATEN

- Het voornaamste voordeel van deze broodautomaat is dat het kneden, het rijzen en het bakken uitgevoerd wordt binnen een ruimtebesparende, onafhankelijke eenheid. Deze broodautomaat zal steeds opnieuw heerlijk brood bakken, op voorwaarde dat de gebruiker de instructies volgt en enkele basisprincipes begrijpt.

ACCESSOIRES

- 2 Kneedhaken (3)
- 1 Maatbeker (11)
- 1 Maatlepel (10)
- De hoeveelheden voor de suiker, de olie en sommige andere ingrediënten in deze recepten zijn op de volgende maatlepels gebaseerd:
  Breed uiteinde 15 ml = eetlepel
  Smal uiteinde 5 ml = theelepel
- De pan (2) moet behoorlijk in de machine gezet worden, zodat de aandrijfpennen behoorlijk contact kunnen maken met de kneedschachten. Breng daarna de kneedhaken (3) aan. Het speelt geen rol in welke richting ze draaien. Als u ze over de kneedschacht plaatst, draai ze dan tot ze op hun plaats vergrendelen.

DE CONTROLES

- **START/ STOP (12):** Start het programma. Om het programma voortijdig te stoppen, moet u deze toets gedurende 3 seconden ingedrukt houden. Daarna zal de machine gereset worden op programma 1.
- **FARBE (KLEUR) (13):** Indrukken om een keuze te maken voor de korstkleur tussen licht, medium & donker. De pijl op het LCD-scherm (16) zal de gekozen kleur aangeven.
  OPMERKING: In het BREADMIX-Programma (BROODMENGSEL – voor kant en klare broodmengsels) kan dit programma niet worden gekozen.
- **GRÖßE (GROOTTE) (14):** Kies tussen 2lb (ongeveer 1000 g) en 2.5lb (ongeveer 1250 g). De kleine pijl zal bewegen en zal de door u gemaakte keuze aangeven.
- **AUSWAHL (KEUZE) (15):** Keuzetoets. Deze toets indrukken om elk programma te doorlopen.
- **ZEIT (TIJD) ▲ (16):** Instellen van de tijd (toenemend)
- **ZEIT (TIJD) ▼ (17):** Instellen van de tijd (afnemend)

DE PROGRAMMA' S

- **STANDARD (STANDAARD):** Dit is het programma dat getoond wordt als de machine voor het eerst ingeschakeld wordt. Dit is een goed, algemeen programma voor wit of bruin brood. Voor de meeste recepten wordt dit programma gebruikt.
- **KURZ (KORT):** Dit programma is korter en bakt het brood daarom sneller.
  OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet gekozen worden.
- **FRANZÖSISCH (FRANS):** Deze instelling is iets langer dan het STANDARD-programma (STANDAARD) wegens de extra kneedbeurt en de rijstijd die vereist is om het brood een 'luchtige" textuur te geven die kenmerkend is voor Frans brood.

  OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet gekozen worden.
- **SCHNELL (SNEL):** Deze mode is vergelijkbaar met het KURZ-programma (KORT) doordat de stappen korter zijn met het oog op een snellere bereidingstijd.
  OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet veranderd worden. De SCHNELL-Mode (SNEL) is voor glutenvrije recepten.
- **VOLLKORN (VOLKOREN):** Deze mode spreidt de kneed- en de rijsfase om betere resultaten te verkrijgen met het lage glutengehalte van de volkorenbloem.
- **KUCHEN (CAKE):** Programma voor het maken van cakedeeg. Opmerking: In deze mode kan de kleur van de korst geregeld worden.
- **TEIG (DEEG):** Voert alle stappen van het kneden en het rijzen uit, maar zonder de bakcyclus.
  OPMERKING: De korstkleur en het formaat van het brood kunnen hier niet geregeld worden.
- **BAKKEN (BACKEN):** Afzonderlijke bakcyclus. Goed voor het bakken van kant-en-klaar deeg enz.
- **MARMELADE:** Meng- en verwarmingsprogramma, ideaal voor het maken van jam.
- **BROTMISCHUNG (BROODMENGSEL):** Speciaal programma voor voorverpakte broodmengsels.

INGREDIENTEN

- De juiste selectie van de ingrediënten vormt het belangrijkste deel van het proces om brood te maken. Pas gewoon deze eenvoudige regel toe. Beste ingrediënten - beste resultaten, slechte ingrediënten - slechte resultaten. Bijvoorbeeld: Als goede gist, goed meel en koud water samengevoegd en gemengd worden in een oude emmer zou het mengsel nog steeds rijzen! Niets dat de broodautomaat doet, zal het deeg beletten om te rijzen. Als het brood dus niet rijst, is het weinig waarschijnlijk dat het de schuld van de broodautomaat is. Het komt waarschijnlijk door de ingrediënten. Om u tijd te besparen hebben we informatie opgenomen over elk belangrijk element dat bij het broodbakken gebruikt wordt.
- **MEEL:** Bij het broodbakken is het belangrijkste element in de bloem de proteïne, gluten genaamd. Dit is de natuurlijke agens die het deeg de capaciteit geeft zijn vorm te behouden en om het kooldioxide die door de gist geproduceerd wordt, vast te houden. De term 'sterk meel' betekent dat de bloem een hoog glutengehalte heeft. Het is vermoedelijk gemalen van harde tarwe en is bijzonder geschikt voor het bakken van brood.
- **BRUINE BLOEM (of HOEVEBLOEM):** Bruine bloem bevat 85% van de tarwekorrel. Veel van het zemelgedeelte van de tarwekorrel is verwijderd. Broden gemaakt van bruine bloem hebben de neiging kleiner te zijn dan witte broden, vanwege het lager glutengehalte. Ze hebben gewoonlijk meer smaak en textuur. Als u dit soort bloem koopt, zal het sterke, fijn gemalen type betere resultaten geven in de broodautomaat.
- **ZEMELVOLKOREN of VOLKORENBLOEM:** Dit type bloem bevat alles van de oorspronkelijke tarwekorrel, inclusief de zemelen; de harde buitenkant van de tarwe is een uitstekende bron van vezels. Net zoals bij de bruine bloem, kunt u voor de broodautomaat beter een sterke, fijn gemalen variëteit kiezen. De zemelen in de volkorenbloem remmen het vrijkomen van gluten af, zodat het volkorenbrood de neiging heeft kleiner en vaster te zijn dan wit brood.
- **GIST** is het levend organisme dat zich in het deeg vermenigvuldigt. Het produceert kooldioxidebellen die ervoor zorgen dat het deeg rijst. Voor broodbakautomaten is het het beste om droge gist te gebruiken die men in zakjes kan kopen. Deze gist is niet afhankelijk van suiker om te gisten, zodat het gemakkelijker is om het suikergehalte van uw brood zonder enige nadelige effecten te verminderen. Vermijd gist in vlootjes of blikken, aangezien deze gist meestal minder goede prestatie levert als de verpakking eenmaal geopend is. Zakjesgist is erg gevoelig voor vocht. Houd gedeeltelijk gebruikte zachtjes dus niet langer bij dan een dag.
- **ZOUT** draagt natuurlijk bij tot de smaak van het brood, maar het kan ook gebruikt worden om een bijzonder levendige gist te vertragen.
- **BOTER** (of vet) bevordert de smaak en maakt het brood zachter. Alternatieven voor boter zijn margarine of olijfolie. Vermijd smeersels met een laag vetgehalte, aangezien die meestal slechts 40% vet bevatten en niet hetzelfde effect zullen hebben.
- **SUIKER** is een smaakversterker van het brood en helpt om de korst bruin te maken.

Opmerking: De meeste zakjes gist hebben geen suiker nodig om actief te worden.

- **WATER:** Gebruik indien mogelijk zacht water, maar de broodbakautomaat zal ook goed brood produceren met hard water. Er wordt veel over gedisputeerd welke temperatuur het water nu moet hebben. Het antwoord is eenvoudig. Als u uw hand in het water steekt en het voelt koel aan, dan is het goed. Het is niet nodig om het water eerst op te warmen. Als u bang bent dat het water te koud zou zijn als het uit de kraan komt, laat het dan gewoon een uurtje in de keuken op temperatuur komen voordat u het gebruikt. Als u het water opwarmt, zou het kunnen dat de gist voortijdig rijst.
- **ANDERE INGREDIËNTEN** kunnen bijvoorbeeld zijn: gedroogd fruit, kaas, eieren, noten of yoghurt, of andere graansoorten zoals roggebloem, maïsmeel, kruiden of specerijen. Er zijn een aantal zaken waar u rekening mee moet houden om de beste resultaten te bereiken. Houd steeds rekening met het vochtgehalte en pas de rest aan. Ingrediënten zoals kaas, melk en vers fruit bevatten tamelijk veel water, wat het aspect van het afgewerkt brood zal beïnvloeden.
- In het begin kunt u best bij droge substituten blijven, zoals Parmezaanse kaas, gedroogd melkpoeder of gedroogd fruit. Naarmate u beter vertrouwd raakt met de automaat, zult u instinctief weten of het deeg te nat of te droog is en kunt u bloem of water tijdens het proces toevoegen. Vergeet niet om rekening tehouden met het zoutgehalte van de ingrediënten die u toevoegt. Zout kan de werking van de gist verminderen. Als de toegevoegde ingrediënten tot slot vochtig zijn, zoals yoghurt of poederachtig, zoals gedroogde kruiden, kunnen ze aan het begin van het proces bij het mengsel gevoegd worden. Voor ingrediënten zoals noten of gedroogd fruit is er een tijdstip tijdens het bakproces waarop de automaat een bieptoon zal geven om u te waarschuwen dat het tijd is om deze ingrediënten aan het deegmengsel toe te voegen. De verschillende bakfasen kunt u in de tabel *BAKFASENTIJD* nalezen.
- **OMGEVING**: Naast de ingrediënten is ook de omgeving waarin het brood gebakken wordt van belang. De broodautomaat zal goed werken binnen een breed bereik van temperaturen, maar er zou een verschil van 15% in het broodformaat kunnen zijn tussen een zeer warme en een zeer koude kamer. Zet uw broodautomaat niet op een tochtige plaats in huis. De automaat biedt het deeg weliswaar enige bescherming tegen tocht, maar toch zijn er grenzen. Als de vochtigheid in de kamer te hoog is, kan dit invloed hebben op het brood. Als algemene regel kan men stellen: Als de kamer aangenaam aanvoelt voor u, zal ze ook aangenaam aanvoelen voor de broodautomaat..

HET BEWAREN VAN UW BROOD

- Thuis gebakken brood bevat geen kunstmatige bewaarmiddelen. Maar als u het brood in een proper, luchtdicht recipiënt in de koelkast bewaart, kan het 5-7 dagen bewaard worden. Het brood kan ook goed ingevroren worden, maar laat het brood dan eerst afkoelen voordat u het in een polytheenzak verpakt en in de diepvriezer legt.

UW EERSTE BROOD

- Het volgende recept is bestemd voor een gewoon wit brood dat met de standaardinstelling wordt gebakken. Zelfs als u gewoonlijk geen wit brood eet, raden wij ten zeerste aan om dit als eerste brood te maken, omdat dit het gemakkelijkst is.
- Volg de stappen in de juiste volgorde zoals op de volgende pagina getoond wordt. Voor een brood van 1000g/2lb heeft u de volgende ingrediënten nodig:

Water	310 ml
Sterke witte broodbloem	560 g
Suiker	2 TL
Boter of margarine	2 TL
Zout	2 TL
Gist (droge gist in zakjes)	2 1/2 TL (normaal gesproken 1 1/2 7g-zakje)

- Gebruik een goede keukenweegschaal om de bloem te wegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker (10) voor het afmeten van de vloeistof, of gebruik gelijk welke maatbeker met aanduiding in ml.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat moet voor het eerste gebruik gereinigd worden (zie *REINIGING EN ONDERHOUD*).
- Bij het eerste gebruik kan een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Het gaat daarbij om eventuele kleine restanten uit de fabriek die op het oppervlak van het toestel verbrand worden.

BEDIENING

- De bakvorm (2) door lichtjes tegen de klok in te draaien uit het apparaat halen. De twee kneedhaken (3) op de aandrijfassen (4) op de bodem van de bakvorm (2) zetten. Gelieve u ervan te vergewissen dat de kneedhaken (3) goed vastklikken.
- De ingrediënten in de bakvorm (2) vullen (zie hiervoor hoofdstuk *INGREDIËNTEN en RECEPTEN*). Het is absoluut noodzakelijk dat de ingrediënten in de bakvorm (2) gevuld worden voor de bakvorm (2) in de broodbakautomaat gezet wordt. Anders zou het apparaat verontreinigd kunnen worden of zouden de verwarmingsstaven beschadigd kunnen worden.
- De ingrediënten in de bakvorm (2) overbrengen in de volgorde zoals in het recept is aangegeven. Eerst de vloeistof erin gieten, daarna het meel, suiker en zout. Het zout het beste aan de rand van het meel verdelen. Maak een kleine kuil in het meel voor de gist. Gelieve erop te letten dat de gist niet met het zout of met de vloeistof in aanraking komt.
- De bakvorm (2) in het apparaat zetten. Gelieve erop te letten dat hij duidelijk hoorbaar vastklikt. Deksel (6) sluiten.
- De netstekker (1) in een geschikt stopcontact steken.
- Het programma STANDARD (STANDARD) wordt aangegeven:
  Baktijd: 3:30u
  FARBE (KLEUR): middel
  Grootte: 2 lb (1000g)
- **Ander programma kiezen:** Toets **AUSWAHL (KEUZE)** (15) indrukken tot het programmanummer van het gewenst programma in het LCD-scherm (18) verschijnt.
- Gelieve eventueel ook met de toetsen **GRÖßE (GROOTTE)** (14) en **FARBE (KLEUR)** (13) de gewenste instellingen te kiezen (zie hiervoor het hoofdstuk *TABELLEN*) .
- De **ZEIT**-functie (TIJD) kan nu ingesteld worden (zie Gebruik van deTimer).
- Toets **START/STOP** (12) indrukken. De toets begint nu het deeg op kamertemperatuur op te warmen. Daarna beginnen de kneedhaken (3) het deeg te kneden.
- Nu begint de programmatijd te lopen. In het LCD-scherm (18) begint de aangegeven tijd af te tellen. De broodbakautomaat voert nu de diverse werkfasen uit: kneden, rijzen en bakken - volgens het gekozen programma.
- Bij de kneedprocedure zal het apparaat de ingrediënten enkele minuten door elkaar mengen. Het is volledig normaal dat het apparaat tijdens de kneedprocedure tamelijk luidruchtig trilt.
- Daarna laat het apparaat het deeg rijzen. Tijdens deze tijd begint de gist te werken en kan het gebeuren dat het kijkvenster (7) tijdens deze tijd wat beslaat.
- Als er eventueel rook uit het apparaat zou komen, het deksel (6) absoluut gesloten houden. Stekker (1) uit het stopcontact trekken. In geen geval smeulend deeg in het apparaat met water blussen! Er kan o.a. rook ontstaan als het deeg over de rand van de bakvorm (2) komt en de verwarmingsspiraal raakt.
- Tijdens de werking het apparaat liefst gesloten laten om een optimaal bakresultaat te verkrijgen. De bakprocedure kan door het kijkvenster (7) geobserveerd worden.
- Bij de programma's **STANDARD (STANDAARD), KURZ (KORT), FRANZÖSISCH (FRANS), VOLLKORN (VOLKOREN), TEIG (DEEG) en BROTMISCHUNG (BROODMENGSEL)** klinkt na 1/3 van de tijd een signaaltoon (zie hoofdstuk *TABELLEN*). Dit is het juiste tijdstip om ingrediënten zoals noten aan het brood toe te voegen. Het deksel (6) voorzichtig openen, ingrediënten toevoegen en het deksel (6) sluiten. Let op voor opstijgende dampen!

- Na afloop van het ingesteld programma wordt in het LCD-scherm (18) *0:00* weergegeven. Het brood is nu gebakken.
- De stekker (1) uit het stopcontact trekken.
- Deksel (6) openen. Bakvorm (2) met ovenhandschoenen uit het apparaat nemen.
Opgelet: De bakvorm (2) is erg heet! Gelieve weer op te letten voor opstijgende dampen.
- De bakvorm (2) op een hittebestendig oppervlak neerzetten, nooit op een tafelblad of op een oppervlak in kunststof.
- Bakvorm (2) ongeveer 5 minuten in het apparaat laten afkoelen voor het brood uit de vorm (2) gehaald wordt. Daarna de bakvorm (2) uit het apparaat halen. Lichtjes schudden tot het brood loskomt.
- Het toestel houdt het gebakken brood een uur lang warm, als het niet vroeger uit het apparaat gehaald wordt.
- Als de kneedhaken (3) nog in het brood zouden steken, kunnen deze met een stomp voorwerp verwijderd worden. Gebruik houten keukengerei of de bijgeleverde haken (3) om de anti-kleeflaag van de kneedhaken niet te beschadigen.
- Na een afkoeling van ongeveer 30 minuten kan het brood gegeten worden.

HET GEBRUIK VAN DE TIMER

- Het meest gangbaar gebruik van de timer is om 's nachts brood te bakken, zodat het 's morgens klaar is. Als u het gewenst programma eenmaal geselecteerd heeft, druk dan op de toets **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) op het bedieningspaneel en het cijfer op het scherm zal met 10 minuten toenemen. Op deze manier kunt u het einde van het programma aanpassen volgens uw eigen behoeften. Het is belangrijk te onthouden dat de tijd die op het scherm weergegeven wordt, de tijd is vanaf het moment dat **START/STOP** (12) ingedrukt wordt tot het tijdstip waarop het brood klaar zal zijn.
Bijvoorbeeld: Als u na het kiezen van het gewenst programma de **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) toets of de **ZEIT (TIJD)** toets ▼ (17) blijven indrukken tot op het scherm 5:00 staat.
Als u dan op **START/STOP** (13) drukt, zal het 5 uur zijn voor het brood klaar is. Als u nog een keer op de toets **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) rechts - drukt en 8:10 op het scherm verschijnt, zal het brood klaar zijn over 8 uur en 10 minuten. U kunt op de toetsen **ZEIT** (TIJD) (links/rechts) drukken om snel tot de gewenste instelling te komen. Er kunnen maximaal 13 uur ingesteld worden.
- OPMERKINGEN: Als u eenmaal op **START/STOP** (12) gedrukt heeft, kunt u de timer niet meer veranderen. Als u de timer moet resetten, druk de toets **START/STOP** (12) dan gedurende 3 seconden in. De machine zal gereset worden en daarna kunt u uw programma opnieuw selecteren en de vertragingstijd overeenkomstig instellen. Opmerking: Doe dit niet als de eerste kneding al gebeurd. Gebruik geen snel bedervende ingrediënten zoals melk of eieren als u de vertraging-timer gebruikt, aangezien deze kunnen bederven terwijl ze in de broodautomaat zitten (2). Het is mogelijk om de vertragingstijd op minder dan de bereidingstijd in te stellen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook zeker op de veiligheidsinstructies.
- Het toestel volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Eventueel de bakvorm (2) uit het apparaat halen en de kneedhaken (3) van de aandrijfassen (4) nemen. De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) zijn van een antikleeflaag voorzien. Daardoor zijn ze gemakkelijker te reinigen. De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) met een zacht spoelmiddel en warm water reinigen.
- In geen geval bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of krassende sponzen gebruiken! Als de kneedhaken (3) verkorst zijn, of moeilijk van de aandrijfassen (4) losgemaakt kunnen worden, de bakvorm (2) met warm water vullen. Na ongeveer 30 minuten nogmaals proberen. Deze delen zorgvuldig drogen voordat ze terug in het apparaat gezet worden.
- De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) zijn niet voor de vaatwasmachine geschikt!
- De bakvorm nooit in water dompelen. Dit kan de aan de onderkant van het apparaat bevindende afsluitingen beschadigen.
- De bak en de behuizing met een vochtige doek afnemen en grondig afdrogen.

FREQUENT GESTELDE VRAGEN

- VR: De motor begon niet te werken toen ik op **START/STOP** (12) duwde.
A: Hij wordt verondersteld dat niet te doen. Alle programma's starten met een voorverwarmingsfase die ervoor zorgt dat alle ingrediënten op de juiste temperatuur zijn voor het proces begint.
- VR: De machine liet een bieptoon horen tijdens het proces.
A: Dit is het signaal dat aangeeft dat u andere ingrediënten zoals fruit of noten kunt toevoegen. Sommige recepten vragen om extra ingrediënten. Raadpleeg het overeenkomstige recept voor meer informatie.
- VR: Ik heb geprobeerd om meteen na het eerste brood nog een brood te maken, maar het process wou niet beginnen.
A: De machine moet eerst grondig afkoelen voordat een ander brood gemaakt kan worden.

PROBLEEM

- **Ingezakt brood:** Het kan gebeuren dat het deeg eerst heel goed rijst en dan terug inzakt als het bakproces begint. Meestal komt dit omdat het deeg niet sterk genoeg was. Omdat de gist gas produceert, zal een zwak deeg een goede vorm behouden, maar zodra de gist tijdens het bakproces gedood is, kan het brood inzakken onder zijn eigen gewicht. Het mengsel is te nat waardoor het deeg te zwak is..
  - ⇒ Teveel water/niet genoeg bloem. Dit zal het deeg dun maken. Het deeg moet zacht, maar stevig zijn.
  - ⇒ Sommige merken vereisen enige aanpassing aan de ingrediënten. Sommige types bloem absorberen minder water dan andere soorten. Voeg in dit geval 50 g extra bloem toe om het deeg dikker te maken.
- **De gasbellen die door de gist geproduceerd worden, ontsnappen!** Deeg zonder gluten is zoals water zonder zeep; je kan er geen bellen mee maken. Het merk van witte bloem die u gebruikt, bevat waarschijnlijk niet voldoende gluten om een goed deeg te maken.
- **De gist is dood of uitgewerkt.**
  - ⇒ Bij gebruik van warm water kan het zijn dat de gist uitgewerkt is voor het rijsproces voltooid is. Leidingwater is gewoonlijk goed. Wees bijzonder voorzichtig dat de gist niet in contact komt met het water voordat het mengproces start. Dit is vooral belangrijk bij gebruik van de timer.
  - ⇒ Controleer de vervaldatum op de gistpakjes. Als de vervaldatum dichtbij is, kunt u beter alvast nieuwe kopen.
  - ⇒ Vermijd om gist te gebruiken uit reeds geopende pakjes.
  Gebruik telkens een nieuw zakje.
- **Het brood is niet gerezen!** Veel van de redenen waarom brood niet rijst, zijn hierboven beschreven. Maar laat ons eerst de duidelijke redenen elimineren:
  - ⇒ Volkorenbrood en bruin brood rijzen zelden even goed als wit brood.
  - ⇒ Zorg ervoor dat u gist toegevoegt.
  - ⇒ Een veel voorkomende fout is dat men theelepels zout verwart met eetlepels. De gist zal niet goed werken als u teveel zout gebruikt heeft.
  - ⇒ Zowel de bloem als de gist moeten in goede toestand verkeren.
  - ⇒ Het is mogelijk dat het mengsel te droog was. Voeg indien nodig 1 eetlepel water toe aan het mengsel. Als u voelt dat er meer gist nodig is, voeg dan een extra theelepel toe.
- **Het brood is te hard gerezen en kleeft aan het deksel!**
  - ⇒ Dit wordt meestal veroorzaakt door een teveel aan gist, teveel water of bloem, of doordat men vergeten is zout toe te voegen. Zout houdt de gist onder controle - zonder zout kan de gist het brood te hard doen rijzen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning	:	AC 230V~ 50Hz
Vermogensopname	:	800 Watt

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien niettegenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties:
Wij bieden op het gekocht apparaat2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kostenloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling.
Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

Conform CE

BIJLAGE - TABEL BAKFASETIJD

Programmanummer	1	2	3	4
Programmanaam	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g — 2.5 lb / 1,250g 3:30 — 3:40	1:58	3:50	1:52
Voorverwarming	17 min — 20 min	5 min	22 min	3 min
Roeren	3 min	3 min	3 min	3 min
Kneden1	2 min	2 min	2 min	2 min
Kneden 2: Verwarming bij 25ºC	13 min Signaal bij 2:57 3:04	20 min Signaal bij 1:33	21 min Signaal bij 3:12	5 min
Rijzen 1 Verwarming aan/uit bij 25ºC	45 min	-	45 min	-
Rijzen 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Rijzen 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Bakken	55 min — 62 min	55 min	65 min	65 min
Warmhouden	60 min	60 min	60 min	
Timerprogrammering	13 h	-	13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROTMISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:30 3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09 3:20
37 min 40 min		22 min	-	Verwarming: 15 min	11 min 22 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min met warmte	3 min
2 min	20 min Vruchtsignaal 1:49	2 min	-	Rusttijd: 20 min	2 min
13 min		16 min Vrucht-signaal 1:12	-	Beëindigd	13 min Vruchtsignaal 2:45
45 min					45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min plus 60 min rusttijd	-	60 min		56 min
60 min	60 min	-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

RECEPTEN

Wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Harde-tarwegriesmeel	150 g	200 g
Broodmeel	350 g	500 g
Gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD (STANDAARD)

Frans Wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	525 g	700 g
Harde-tarwegriesmeel	75 g	100 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH (FRANS)

Noten en rozijnenbrood

Tip: De rozijnen en de noten na het akoestisch signaal toevoegen (Tijdens de tweede kneedfase).

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water of Melk	275 ml	350 ml
Margarine of boter	30 g	40 g
Zout	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels
Broodmeel	500 g	650 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje
Rozijnen	50 g	50 g
Gemalen walnoten	40 g	60 g

Programma: STANDARD

Maanzaadbrood

Tip: Voor het laatste rijzen, het deksel kort openen, het deeg met water instrijken en daarna het maandzaad verdelen. Het maanzacht zachtjes met de handen aanduwen.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Broodmeel	500 g	670 g
Tarwegriesmeel	75 g	130 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen maanzaad	50 g	75 g
Gemalen muskaatnoot	1 snuifje	2 snuifjes
Boter	15 g	20 g
Gemalen Parmezaanse kaas	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: KURZ

Karnemelkbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	375 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	500 g	760 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH

Volkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine of boter	25 g	35 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	270 g	380 g
Volkorenmeel	270 g	380 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Grofkorrelig brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	300 ml	450 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Droog tarwezuurdeeg	25 g	40 g
Broodmeel	500 g	670 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH
Aanwijzing: Het zuurdeeg verbetert de gesteldheid, de versheid en de smaak van het deeg. Het is zachter dan roggezuurdesem.

Zuurdesembrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Water	350 ml	450 ml
Broodkruiden	1/2 theelepel	1 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Roggemeel	250 g	340 g
Broodmeel	250 g	340 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: Basisprogramma
Gedroogd zuurdesem is geconcentreerd en is in pakjes van 15 g verkrijgbaar.

Tarwe-Grahambrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1 theelepel
Boter of margarine	25 g	30 g
Honing	1 theelepel	1,5 theelepel
Azijn	3/4 theelepel	1 theelepel
Tarwevolkorenmeel	500 g	700 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: VOLLKORN

Grofkorrelig bruin brood
Tip: De kruiden kunnen ofwel in hun geheel of geplet toegevoegd worden. Voor de laatste rijsbeurt, het deksel kort openen. Het deeg met water bevochtigen den haver of gierst toevoegen, lichtjes met de hand indrukken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Roggemeel	170 g	220 g
Tarwevolkorenmeel	170 g	220 g
Speltmeel	170 g	220 g
Bietensiroop	1 theelepel	1,5 theelepel
Pimentkorrels	1/4 theelepel	1,5 theelepel
Koriander	1/4 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen nootmuskaat	1 snuifje	2 snuifjes
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Roggebrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Roggemout	10 g	15 g
Roggemeel	300 g	400 g
Broodmeel	200 g	260 g
Gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: VOLLKORN

Brood met appel en walnoten

Eieren	2
Melk	40 ml
Olie	4 eetlepels
Suiker	1 kop
Gemalen en geraspte Granny Smith appelen	2 koppen
Gehakte walnoten	1 kop
Meel	380 g
Natriumbicarbonaat	1 theelepel
Bakpoeder	1 theelepel
Zout	1/2 theelepel
Nootmuskaat	1/2 theelepel
Kaneel	1/2 theelepel

Programma: SCHNELL

VOLKORENBRODEN

Zeven granenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	500 ml	700 ml
Margarine of boter	30 g	50 g
Zout	1,5 theelepel	2 theelepels
Suiker	1,5 theelepel	2 theelepels
Azijn	1,5 theelepel	2 theelepels
Volkorenmeel	550 g	750 g
7-granenvlokken	200 g	300 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Speltbrood

Tip: Het deksel van het apparaat voor de laatste rijsbeurt kort openen. Het zoutbrood met warm water bevochtigen, de spelt of de havervlokken verdelen en dan de zaadjes lichtjes met de hand induwen.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	400 ml	500 ml
Speltvolkorenmeel	230 g	280 g
Roggevolkorenmeel	180 g	230 g
Grof gemalen spelt	180 g	180 g
Zonnebloempitten	75 g	100 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Gedroogd zuurdesem	3/4 pakje	1 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Zonnebloempittenbrood

Tip: De zonnebloempitten na het eerste akoestisch signaal toevoegen. Er kunnen ook pompoenpitten gebruikt worden. Als de pitten kort aangebraden worden, is de smaak intensiever.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Boter	30 g	40 g
Broodmeel	525 g	700 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zonnebloempitten	235 g	50 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Brood met vijgen en walnoten

Tip: Als verse walnoten gebruikt worden, waarbij de huid van de noten nog zacht is, smaakt het brood lichtjes bitter, maar zeer lekker en past uitstekend bij nieuwe wijn.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Broodmeel	260 g	320 g
Roggemeel	400 g	450 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Fijn gesneden gedroogde vijgen	50 g	60 g
Gehakte walnoten	50 g	60 g
Honing	1,5 theelepel	21 theelepels
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Frans kruidenbrood

Tip: De hoeveelheid knoflookteentjes kan verviervoudigd worden als ze in reen gesneden worden en daarna lichtbruin gebakken worden in boter. Als ze afgekoeld zijn, bij de andere ingrediënten voegen. De smaak is dan beter. Het zout kan ook door kruidenzout vervangen worden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	480 ml
Broodmeel	525 g	700 g
Harde-tarwemeel	75 g	100 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Gehakte peterselie, dille en waterkers	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Geperste knoflookteentjes	2 stuks	3 stuks
Boter	1215 g	20 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: KURZ

Korenbrood

Tip: Dit deeg is uitstekend geschikt voor broodjes. Het SNEL of DEEG-programma gebruiken om de broodjes te maken. In de oven bakken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	300 ml	400 ml
Boter	25 g	30 g
Broodmeel	540 g	700 g
Korengriesmeel	60 g	80 g
Gesneden zure appelen met schil	1	1
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Pompoenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Pompoenpuree*	300 ml	400 ml
Broodmeel	500 g	650 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Boter	25 g	30 g
Pompoenpitten	50 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD
* De pompoenpuree uit zuurzoet gemarineerde pompoenen maken. De aangegeven hoeveelheid gebruiken.

Ansjovisbrood
Tip: In de plaats van appel kan ook dezelfde hoeveelheid fijn gesneden augurken gebruikt worden. Het brood is bijzonder smakelijk als het met kruidenboter opgediend wordt. Het is een bijzondere verrassing voor elk broodbuffet.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	325 ml	440 ml
Tarwevolkorenmeel	500 g	700 g
Tarwevolkoren	75 g	100 g
Fijn gehakte ansjovisfilets	8	11
Rode appel met schil, ontpit en in plakjes gesneden	1	1,5
Olijfolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: KURZ

BROODRECEPTEN MET BAKMENGELINGEN

Als de fabrikant van de bakmengeling niets anders aangeeft, het EXPRESS programma gebruiken als bakmengelingen gebruikt worden.

DEEGVOORBEREIDING

Deeg kan met het programma TEIG (DEEG) van de broodbakmachine bereid worden. Daarna kan verder met het deeg gewerkt worden en kan het in de oven gebakken worden.
Tijdens de 2de kneedfase de ingrediënten toevoegen als het akoestisch signaal weerklinkt. In het programma TEIG (DEEG) is er geen verschil in de bakfasen. We geven de hoeveelheden aan die bereid kunnen worden.

Frans stokbrood

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Water	375 ml	550 ml
Gedroogd zuurdesem	25 g	50 g
Zout	1 theelepel	1/2 theelepel
Suiker	1 theelepel	1/2theelepel
Broodmeel	552 g	700 g
Harde-tarwemeel	75 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: TEIG
Als het deeg klaar is in 2-4 delen verdelen en lange repen vormen. 30-40 minuten laten rusten. Een reeks van schuine snitten op het oppervlak aanbrengen en het brood in de oven bakken.

Koffiekoeken

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Melk	170 ml	225 ml
Zout	1/4 theelepel	1/21 theelepel
Eigeel	1	1
Boter of margarine	10	20 g
Broodmeel	350 g	450 g
Suiker	35 g	50 g
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

Programma: TEIG
Het deeg uit het reservoir nemen en kneden.
Een ronde of hoekige vorm vormen en de volgende vullingen toevoegen.

Gesmolten boter	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	75 g	100 g
Gemalen kaneel	1 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen noten	60 g	90 g

Glazuur zoveel als nodig is

De boter op het deeg verdelen.
Suiker, kaneel en noten in een schaal mengen en op de boter verdelen.
Het deeg gedurende 30 minuten op een warme plaats laten rusten en daarna bakken.

Krakelingen

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Water	200 ml	300 ml
Zout	1/4 theelepel	1/2 theelepel
Broodmeel	360 g	540 g
Suiker	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

1 licht geklopt ei
Grofkorrelig zout om te verdelen.
Alle ingrediënten behalve het ei en het grofkorrelig zout in het reservoir doen.

Programma: TEIG
Als het akoestisch signaal weerklinkt en de weergave 0:00 verschijnt op de START/STOP-toets drukken.
De oven op 230°C voorverwarmen.
Het deeg in delen verdelen en een lange, dunne rol met elk deel vormen.
De krakelingen vormen en op een ingevette bakplaat leggen. Daarna met het geklopt ei instrijken en dan het zout verdelen.
De krakelingen op 200°C gedurende 12 – 15 minuten in een voorverwarmde oven bakken.

Brioche

Ingrediënten voor	9 stuks	12 stuks
Eieren	1	2
Met water of melk		
vullen tot	225 ml	300 ml
Boter of margarine	55 g	75 g
Zout	1/2theelepels	3/4 theelepel
Suiker	40 g	50 g
Broodmeel	400 g	540 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Het deeg uit het reservoir nemen, kneden en verdelen.
Uit elk deel een kleine en een grote kogel vormen.
De grote kogel in de ingevette briochevorm leggen. De kleine kogel er bovenop plaatsen. Laten rijzen tot het volume verdubbeld is.
Een ei met wat suiker mengen en de brioches bestrijken en aansluitend bakken.

Gistrollen

Rollen	9 stuks	12 stuks
Melk	100 ml	200 ml
Zout	3/4 theelepel	1 theelepel
Water	30 ml	45 ml
Boter	30 g	45 g
Volledig ei	1	1+1 eierdooier
Broodmeel	350 g	450 g
Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

Programma : TEIG

Het deeg in willekeurige vormen of als volgt voor kaneelrollen bewerken:

Vulling

Gesmolten boter/		
Margarine	50 g	100 g
Suiker	50 g	100 g
Gemalen kaneel	1/1 theelepels	3/4 theelepel
Glazuur naar believen		

Het deeg uit het reservoir halen en goed doorkneden.
Op een met meel bestrooid werkvlak tot een rechthoek uitrollen en de botercrème op het deeg verdelen Suiker en kaneel mengen en op de boter verdelen.
Van de brede kant beginnend uitrollen. De kanten goed invouwen.
De rollen in stukken snijden en op een bakblik leggen zodat ze elkaar niet raken.
Gedurende 40 minuten laten rusten.
Gedurende 20(25 minuten op 190°C in een voorverwarmde bakoven bakken.
Met glazuur bestrijken terwijl ze nog warm zijn.

MARMELADE

Het is gemakkelijk om met de broodbakmachine marmelade te maken.
Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, peren, perziken en andere vruchten met een harde pel schillen. Steeds precies de aangegeven hoeveelheden gebruiken, aangezien deze speciaal op het marmeladeprogramma afgestemd zijn. Anders kan de marmelade te vroeg koken of overkoken.
De vruchten wegen en in kleine stukjes snijden max. 1cm).
2:1 gelerende suiker in de opgegeven hoeveelheid toevoegen. In geen geval normale suiker of 1:1 gelerende suiker toevoegen, aangezien de marmelade anders niet dik genoeg is.
De vruchten met de suiker vermengen en het programma starten. Het programma verloopt volledig automatisch.
Na 1 uur en 20 minuten weerklinkt het akoestisch signaal en kan de marmelade in bokalen gevuld worden. De bokalen goed sluiten.

Aardbeienmarmelade

Gewassen en gereinigde verse	
aardbeien, ofwel in kleine stukjes	
gesneden of gepureerd	900 g
2:1 gelerende suiker	500 g
Citroensap	1 eetlepel

Alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.
Het programma MARMELADE kiezen en starten.
De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.
Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.
Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

Bessenmarmelade

Ontdooide diepvriesbessen	950 g
2:1 gelerende suiker	500 g
Citroensap	

Alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.
Het programma MARMELADE kiezen en starten.
De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.
Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.
Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

Sinaasappelmarmelade

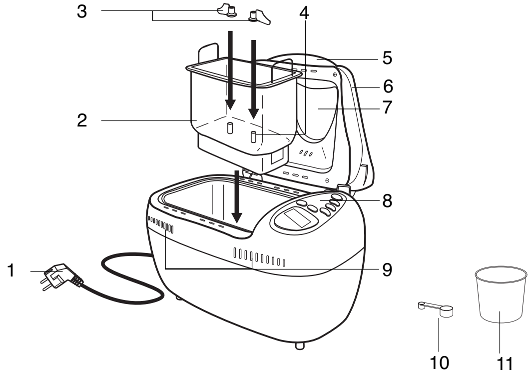
Geschilde en dun gesneden sinaasappels	900 g
Geschilde en dun gesneden citroenen	100 g
2:1 gelerende suiker	500 g

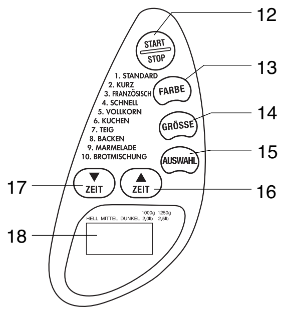
De sinaasappels en de citroenen schillen en in stukken snijden.
De suiker toevoegen en alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.
Het programma MARMELADE kiezen en starten.
De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.
Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.
Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

NÁVOD K POUŽITÍ BA123 PROFI -AUTOMATICKÁ PEKÁRNA CHLEBA

Milá zákaznice, milý zákazníku,
pročtěte si prosím pozorně návod k použití předtím, než přístroj připojíte do sítě, abyste se vyvarovali škod kvůli nesprávnému použití. Obzvláště dbejte bezpečnostních upozornění. Pokud budete tento přístroj předávat třetím osobám, musíte předat také tento návod k použití.

VYBAVENÍ





1. Kabel napájení se zástrčkou
2. Forma na pečení
3. Hák na hnětení
4. Poháněcí hřídel
5. Držadlo
6. Víko
7. Pozorovací okénko
8. Ovládací panel
9. Větrací otvory
10. Odměrná lžíce
11. Odměrný kelímek

Ovládací panel:

12. Tlačítko START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT)
13. Tlačítko FARBE (BARVA)
14. Tlačítko GRÖßE (VELIKOST)
15. Tlačítko AUSWAHL (VÝBĚR)
16. Tlačítko ZEIT ▲ (ČAS)
17. Tlačítko ZEIT ▼ (ČAS)
18. LCD - displej

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos házilag a készülékház megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmiféle tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltessük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.
- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelen vagy a csatlakozódugaszon

sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. **Ez áramütés veszélyével járhat!**
- Ne vezessük a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelt mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzatból.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibaáram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabbítókábelt úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.
- Amennyiben hosszabítókábelt használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermekek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélkül használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszt.
- **Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, ledaže by byli pod dohledem nebo poučeny o použití přístroje osobou zodpovědnou za bezpečnost. Děti by měli být pod dohledem, aby si nehráli s přístrojem.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI

- Než začnete vyndávat formu z přístroje, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nebezpečí popálení! Pečící forma se výrazně zahřívá. Při vytahování formy z přístroje vždy používejte ochranné rukavice nebo hadříky. Nechte vychladnout všechny kovové díly, dříve než se jich dotknete.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých součástí!
- Nepohybujte s přístrojem, pokud je naplněn tekutinami.
- Během provozu a nějakou chvíli poté ponechte kolem automatického pečícího přístroje bezpečnou vzdálenost 5 cm. Přístroj se během provozu zvenku zahřívá. Vzduch vycházející z vývodů pro páru je velmi horký.
- Součásti automatického pečícího přístroje nejsou určeny k umývání v myčce nádobí a musí být umyty ručně (viz *ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA*).
- Pokud je přístroj v provozu, nikdy ho nenechte bez dozoru, ani pokud běží v režimu časového spínače (Timer).
- Během provozu přístroj nepřikrývejte.
- Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů. Nebezpečí vzplanutí!
- Nikdy nevyndávejte potraviny z automatického pečícího přístroje, pokud je tato zapojena, nebo pokud je zástrčka v zásuvce.
- Do přístroje nevkládejte nadměrně objemné potraviny, kovové folie, balicí či podobné materiály.
- Než vytáhnete formu z přístroje, vytáhněte el. zástrčku ze zásuvky.
- Nebezpečí popálení! Forma na pečení se značně zahřívá.

VHODNOST POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Tento automatický přístroj na pečení můžete použít na:
  ⇒ přípravu chleba z předpřipraveného těsta. Recepty jsou většinou přiloženy na balení polotovarů.

⇒ přípravu chleba podle receptů přiložených k tomuto přístroji. V knihkupectvích jsou k dostání specielní knihy na toto téma. Tento automatický přístroj na pečení je vybaven k hnětení, úpravě a pečení.
⇒ hnětení těsta (např. na těstoviny, sladkosti, koláče)
⇒ vaření džemů a marmelád.
⇒ Tento automatický přístroj na pečení je vhodný pro pečení chleba o maximální váze 1 250 g. Nevkládejte do formy (2) větší, než toto množství materiálu, včetně tekutin.

INFORMACE K PŘÍSTROJŮM K VÝROBĚ CHLEBA

- Hlavní výhodou tohoto přístroje k výrobě chleba je, že veškeré hnětení, kynutí a pečení se odehrává v samostatné jednotce, která šetří místo. Tento přístroj Vám bude připravovat skvělé bochníky, znova a znova, pokud se budete řídit instrukcemi a několika základními pravidly..

VYBAVENÍ

- 2 lopatky na hnětení (3)
- 1 odměrný kalíšek (11)
- 1 odměrná lžíce (10)
- Množství cukru, oleje a některých dalších ingrediencí jsou odměřovány pomocí těchto jednotek:
  15 ml = polévková lžíce
  5 ml = čajová lžička
- Než mohou pohonné zuby správně pohánět lopatky na hnětení, je třeba správně vložit pekáč (2) do přístroje. Poté vložte lopatky na hnětení (3). Není důležité, kterým směrem se budou točit. Otáčejte je, až se zaklapnou do poháněcích hřídelí.

OVLADAČE

- **START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT) (12):** Zapne program. Program zastavíte stisknutím tohoto tlačítka na 3 sekundy. Poté se přístroj vynuluje a nastaví na program 1.
- **FARBE (BARVA) (13):** Stisknutím tohoto tlačítka vyberete barvu kůrky – světlou, střední a tmavou. Šipka na LCD displeji (16) ukáže Vámi vybranou barvu.
  POZNÁMKA: Výběr barvy kůrky není možný při programu BREADMIX (program pro přípravu chleba z polotovarových směsí na pečení chleba)
- **GRÖßE (VELIKOST) (14):** Zvolte mezi velikostmi bochníku dvě libry (cca 1 000 g) a dvě a půl libry (cca 1 250 g). Malá šipka se posune a bude ukazovat vámi zvolenou velikost.
- **AUSWAHL (VÝBĚR) (15):** Hlavní ovladač výběru. Opětovným stisknutím projdete všemi programy.
- **ZEIT ▲ (ČAS) (16)**: Výběr času (zvýšení)
- **ZEIT ▼ (ČAS) (17):** Výběr času (snížení)

PROGRAMY

- **STANDARD (ZÁKLADNÍ):** Toto je program, který se objeví jako první, poté co je přístroj poprvé zapnut. Jeto dobrý, všestranný program pro bílý nebo tmavý chleba. Tento program se hodí pro většinu receptů.
- **KURZ (KRÁTKÝ):** Používá kratší kroky a připraví chléb v kratším čase.
  POZNÁMKA: V tomto režimu není možno zvolit velikost chleba.
- **FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ):** Toto nastavení je o něco delší, než STANDARD (ZÁKLADNÍ) program , neboť prodlužuje hnětení a kynutí a zajišťuje „vzdušnou“ strukturu, charakteristickou pro francouzský chléb.
  POZNÁMKA: V tomto režimu nemůže být měněna velikost bochníku.
- **SCHNELL (RYCHLÝ):** Tento program je podobný programu KURZ (KRÁTKÝ), kroky jsou kratší za účelem zkrácení doby pečení.
  POZNÁMKA: V tomto režimu nemůže být měněna velikost bochníku. SCHNELL (RYCHLÝ) program je dobrý pro bezlepkové recepty.
- **VOLLKORN (CELOZRNNÝ):** Tento režim prodlužuje časy hnětení a kynutí, čímž zaručuje lepší výsledky při pečení celozrnné nebo hrubé mouky, která má nižší obsah lepku.

- **KUCHEN (KOLÁČ):** Program pro přípravu koláčů. Poznámka: Ovládání barvy kůrky je v tomto programu k dispozici.
- **TEIG (TĚSTO):** Provede všechny kroky hnětení a kynutí, ale vynechá cyklus pečení.
  POZNÁMKA: Výběr barvy kůrky a velikosti bochníku nejsou k dispozici.
- **BACKEN (PEČENÍ):** Samostatný cyklus pečení. Vhodný pro sladký chléb, pečení předpřipraveného těsta atd.
- **MARMELADE (MARMELÁDA):** Míchací a ohřívací program, ideální pro přípravu marmelád.
- **BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA):** Program, který byl specielně připraven pro pečení polotovarových balených směsí pro pečení chleba.

PŘÍSADY

- Nejdůležitější částí pečení chleba je pečlivý výběr přísad. Držte se této jednoduché zásady: Nejlepší přísady - nejlepší výsledek, nekvalitní přísady - nekvalitní přísady – nedobrý výsledek. Například: Pokud ve staré nádobě byla smíchána dobrá mouka, kvalitní droždí a studená voda, směs správně nakyne! Žádná z činností přístroje na pečení nebrání nakynutí těsta. Pokud Váš bochník správně nenakyne, pak jistě není na vině přístroj. Pravděpodobně se jedná o problém s přísadami. Abychom ušetřili Váš čas, zahrnuli jsme informaci o každé důležité přísadě při pečení chleba.
- **MOUKA:** Při přípravě chleba je v mouce nejdůležitějším prvkem bílkovina zvaná lepek, což je přírodní látka, která dává těstu schopnost držet tvar a zadržovat kysličník uhličitý, vyprodukovaný droždím. Termín „silné těsto“ znamená, že má vysoký obsah lepku.
  Jeho mouka byla pravděpodobně umleta z tvrdé pšenice, která je obzvláště vhodná pro přípravu chleba.
- **TMAVÁ MOUKA (nebo FARMÁŘSKÁ MOUKA):** Tmavá mouka obsahuje cca 85% pšeničných jader. Většina otrub z pšeničných zrn byla odstraněna. Bochníky vyrobené z tmavé mouky bývají menší než bochníky bílé kvůli nižšímu obsahu lepku, ale mívají více chuti a struktury. Pokud nakupujete tento druh mouky, pak lepší výsledek dosáhnete s jemně mletou moukou.
- **CELOZRNNÁ MOUKA:** Tento druh mouky obsahuje všechny původní pšeničná zrna, včetně otrub, tj. tuhé vnější slupky, která je vynikajícím zdrojem vlákniny. Stejně tak, jako u tmavé mouky, i zde byste měli vybírat velmi jemně mletý druh, k použití ve Vašem přístroji na přípravu chleba. Otruby v celozrnné mouce umírňují uvolňování lepku, takže celozrnné bochníky bývají menší a hustší než bílý druh chleba.
- **DROŽDÍ** jsou živé organismy, které se v těstu rozmnožují. Produkují bublinky kysličníku uhličitého, které způsobují kynutí těsta. Pro přípravu chleba v přístroji je nejlepší použít suché droždí, které je k dostání v pytlíku. Toto droždí nezávisí na cukru, takže je lehčí snížit množství cukru, bez nežádoucích účinků. Vyhněte se použití droždí v tubách nebo plechovkách, neboť toto po otevření působí slaběji. Droždí v pytlíku je velmi citlivé na vlhkost, neskladujte částečně použité pytlíky déle než den.
- **SŮL** dodává chlebu chuť, ovšem může být použito také k pozastavení zvláště silného droždí.
- **MÁSLO** (nebo tuk) zlepšuje chuť a změkčuje chleba. Alternativami k máslu jsou margarín nebo olivový olej. Nepoužívejte nízkotučné pomazánky, neboť tyto mohou obsahovat jen okolo 40% tuku a nebudou působit stejně.
- **CUKR** dodává chlebu chuť a způsobuje tmavost kůrky. Poznámka: Většina droždí v pytlíku je aktivní nezávisle na cukru.
- **VODA:** Pokud možno, používejte měkkou vodu. Ovšem přístroj připraví dobrý chléb i s tvrdou vodou. Na téma teploty vody se vede mnoho diskusí. Odpověď je jednoduchá: Pokud ponoříte ruku do vody, a cítíte chlad, pak je teplota vody správná. Není třeba vodu předem ohřívat. Pokud se obáváte, že voda je z kohoutku příliš studená, nechte ji hodinu před použitím odestát v místnosti. Zahřívání vody by mohlo předčasně zabít droždí. Při přípravě chleba je v mouce nejdůležitějším prvkem bílkovina zvaná lepek, což je přírodní látka, která dává těstu schopnost držet tvar a zadržovat kysličník uhličitý, vyprodukovaný droždím. Termín „silné těsto“ znamená, že má vysoký obsah lepku.

- **DALŠÍMI PŘÍSADAMI** může být cokoli od sušeného ovoce, sýra, vajec, ořechů nebo jogurtu až po obilniny jako žito, kukuřice, nebo celá řada bylin a koření. Pro nejlepší výsledek je třeba držet se několika zásad. Vždy hleďte na obsah vlhkosti a správně ho nastavte. Věci jako sýr, mléko a čerstvé ovoce obsahují dosti vody, což ovlivní vzhled hotového bochníku. Pro začátek se můžete držet suchých náhrad, jako Parmezánský sýr, sušené mléko nebo sušené ovoce. Poté, co s přístrojem budete mít více zkušeností, budete moci správně odhadnout jestli těsto vypadá příliš suché nebo vlhké a můžete během přípravy přidat vodu nebo mouku. Berte v úvahu obsah soli v přísadách. Sůl může pozastavit kvasinky. Nakonec, pokud jsou přísady vlhké, jako jogurt, nebo práškové, jako sušené bylinky, měly by být do směsi přidány na začátku přípravy. Pro přidání věcí jako ořechů nebo sušeného ovoce je vyhrazen čas, kdy přístroj začne pípat a upozorní Vás tak, že je tyto věci třeba přidat do těsta. Informace kdy je možné očekávat pípání, se nachází v *TABULCE*.
- **PROSTŘEDÍ:** V neposlední řadě je jedním z důležitých faktorů prostředí ve kterém je chleba připravován. Přístroj na přípravu chleba může pracovat ve velmi širokém rozpětí teplot. Ovšem mezi chlebem připraveným ve velmi chladné místnosti a chlebem připraveným v místnosti velmi teplé bude cca 15% rozdíl ve velikosti. Přístroj na přípravu chleba neumisťujte v místě, kde je průvan. Přístroj sice těstu zajišťuje určitou ochranu před průvanem, ale jen omezenou.
  Pokud je v místnosti vysoká vlhkost, pak nízká teplota může ovlivnit bochník. Jako všeobecné pravidlo platí, že pokud je Vám v místnosti příjemně, je to vhodné prostředí pro Váš přístroj na přípravu chleba.

ÚSCHOVA VAŠEHO CHLEBA

- Domácí chléb neobsahuje umělé konzervační látky. Nicméně, pokud chléb skladujete v čisté, vzduchotěsné nádobě v lednici, měl by vydržet 5-7 dní. Chléb je možno skladovat také v mrazničce, ale než ho do ní vložíte (v polyetylenovém sáčku), nechte bochník vychladnout.

VÁŠ PRVNÍ BOCHNÍK CHLEBA

- Následující recept je na základní bílý bochník chleba. Přestože možná obvykle nejíte bílý chléb, důrazně doporučujeme, abyste tento upekli jako první, neboť je jeho příprava nejlehčí.
- Následujte kroky v přesném pořadí, tak, jak jsou popsány na následující straně. Pro přípravu dvoulibrového (1000 g) bochníku budete potřebovat následující přísady:

Voda	310 ml
Silná mouka pro bílý chléb	560 g
Cukr	2 lžíce
Máslo nebo margarín	2 lžíce
Sůl	2 lžíce
Droždí (v sáčku)	2 1/2 lžíce (obvykle 1 1/2 7 g sáčku)

- Na odměření mouky použijte dobrou kuchyňskou váhu. Pro tekutinu použijte odměrný kalíšek (10), nebo, pokud dáte přednost, jinou odměrnou nádobu měřící v mililitrech.

NEŽ PŘÍSTROJ SPUSTÍTE POPRVÉ

- Odstraňte veškerý balicí materiál.
- Přístroj očistěte, než ho poprvé použijete (viz *ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA*)
- Při prvním použití se může objevit slabý dým a zápach. Jsou spalovány zbytky z výrobního procesu, které ulpěly na povrchu přístroje.

PROVOZ

- Vyjměte oběma rukama formu na pečení (2) z přístroje navrch. Připojte dva háky na hnětení (malý a velký) (3) na poháněcí hřídele (4) na spodku formy na pečení (2). Ověřte, zda háky na hnětení (3) správně zapadly.
- Naplňte formu na pečení (2) přísadami (viz kapitolu *KOŘENÍ a RECEPTY*). Je zcela nezbytné, abyste přísady přidali do formy na pečení (2) dříve než formu vložíte do automatického přístroje na pečení. Jinak by se přístroj zašpinil, nebo by došlo k poškození ohřívacích drátů.

- Naplňte formu na pečení (2) přísadami v určeném pořadí. Nejprve přidejte tekutinu, pak mouku. Cukr a sůl je nejlepší rozprostřít kolem okraje mouky. Pro droždí udělejte v mouce důlek. Prosím, dbejte na to, aby droždí v tuto chvíli nepřišlo do kontaktu se solí nebo tekutinou.
- Vložte formu na pečení (2) do přístroje. Ujistěte se, že zaklapla s charakteristickým zvukem cvaknutí. Uzavřete poklop (6).
- Připojte zástrčku napájení (1) do zásuvky.
- Je zobrazen program **STANDARD** (ZÁKLADNÍ):
  Čas pečení: 3:30 hod.
  FARBE (BARVA): Střední
  GRÖSSE (VELIKOST): 2 libry (1 000g)
- Výběr jiného programu: Držte stisknuté tlačítko **AUSWAHL (VÝBĚR)** (15), dokud se na LCD displeji (18) nezobrazí číslo požadovaného programu.
- Vyberte, prosím, také požadovaná nastavení pomocí tlačítek **GRÖSSE (VELIKOST)** (14) a **FARBE (BARVA)** (13) (viz oddíl *TABULKY*).
- Nyní můžete nastavit funkci **ZEIT (ČAS)** (viz oddíl Použití Časového spínače).
- Stiskněte tlačítko **START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT)** (12). Přístroj nyní začne ohřívat těsto na pokojovou teplotu. Poté začnou háky na hnětení (3) hníst těsto.
- Běh programu právě započal. Čas zbývající do konce je zobrazen na LCD displeji (18). Automatický přístroj na pečení nyní provede různé rutinní činnosti. Hnětení, zpracování a pečení, v závislosti na vybraném programu.
- Při procesu hnětení jsou přísady během několika minut smíšeny. Během hnětení je zcela normální, že se přístroj chvěje a vydává zvuky.
- Poté přístroj začne zpracovávat těsto. Během této doby začne pracovat droždí a pozorovací okénko (7) se může poněkud zamlžit.
- Pokud přístroj vydává dým, ponechte poklop (6) uzavřený. Vytáhněte zástrčku (1) ze zásuvky. V žádném případě nepotírejte kynoucí těsto vodou. Dým se může tvořit, pokud těsto přeteklo přes okraj formy (2) a vyteklo na ohřívací závity.
- Abyste dosáhli co nejlepších výsledků s pečením, neotvírejte během pečení přístroj, pokud je to možné. Průběh pečení můžete sledovat pozorovacím okénkem (7).
- Po jedné třetině času zazní signál, pokud jste spustili jeden z těchto programů: **STANDARD (ZÁKLADNÍ), KURZ (KRÁTKÝ), FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ), VOLLKORN (CELOZRNNÝ), KUCHEN (KOLÁČ), TEIG (TĚSTO)** a **BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)** (viz oddíl *TABULKY*). Tento signál oznamuje správný čas pro přidání doplňků, jako ořechů apod. Otevřete opatrně poklop (6), přidejte přísady a poklop (6) opět zavřete. Prosím, dávejte pozor na vycházející páru!
- Poté, co nastavený program celý proběhnul, LCD displej (18) ukazuje *0:00*. Chléb je nyní zcela upečen.
- Vytáhněte zástrčku (1) ze zásuvky.
- Otevřete poklop (6). Pomocí ochranných rukavic vysuňte formu na pečení (2) z přístroje.
  Pozor: Forma na pečení (2) je velmi horká! Opět, dejte prosím pozor na stoupající páru!
- Položte formu na pečení (2) na teplovzdornou podložku, nikdy přímo na stůl, nebo na plastický povrch.
- Než vyndáte chléb z formy na pečení (2), nechte tuto formu na pečení (2) ještě cca 5 minut v přístroji. Poté formu na pečení (2) vytáhněte z přístroje. Chléb uvolníte jemným zatřesením.
- Pokud nevyndáte chléb dříve, přístroj ho bude udržovat hodinu teplý.
- Pokud jsou háky na hnětení (3) stále zaklesnuty v chlebu, můžete je odstranit pomocí tupého předmětu. Aby jste nepoškodili nepřilnavý povrch hnětacích metel (3) použijte dřevěný nástroj nebo háky přiložené v balení.
- Zhruba po 30 minutách chlazení se chléb může poněkud zprohýbat.

POUŽITÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE

- Nejběžnější použití časového spínače je použití k přípravě bochníku přes noc, tak, aby byl hotov ráno. Poté, co jste vybrali požadovaný program, jednoduše stiskněte tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) nebo tlačítko **ZEIT ▼ (ČAS)** (17) na ovládacím panelu a číslo na displeji se zvýší o deset minut. Tímto způsobem můžete oddálit konec programu, podle Vašeho přání. Důležité je vědět, že to co je zobrazeno na displeji, je čas, který zbývá od stisknutí tlačítka **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUT)** (12) do chvíle, kdy je chléb hotov. Například: Po vybrání požadovaného programu stiskněte tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) **ZEIT ▼ (ČAS)** (17) dokavad na displeji nesvítí 5:00. Pak stiskněte **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUT)** (12). Do chvíle než bude chléb hotov zbývá 5 hodin. Pokud stisknete pravé tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) vícekrát, a na displeji bude zobrazeno např. 8:10, znamená to, že chléb bude hotov za 8 hodin a 10 minut. Tlačítko **ZEIT (ČAS)** (pravé/levé) můžete stisknout a držet, aby se čas rychle přetočil na Vámi požadované nastavení. Můžete nastavit maximálně 13 hodin.
- POZNÁMKY: Poté, co jste stisknuli **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUT)** (12), není již možno časový spínač nastavit jinak. Pokud potřebujete časový spínač vynulovat, stiskněte **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUT)** (12) na 3 sekundy, čímž se přístroj vynuluje, a Vy můžete znovu nastavit program a čas zpoždění. Poznámka: Není vhodné tak činit, pokud je již dokončeno hnětení. Pokud používáte časový spínač, nepoužívejte rychle se kazící přísady, jako mléko nebo vejce, neboť se mohou během čekání ve formě na chléb (2) zkazit. Není možno nastavit čas na menší hodnotu než je čas zpracování.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Kromě těchto instrukcí je třeba dbát upozornění týkajících se bezpečnosti
- Než začnete přístroj čistit, nechte ho zcela vychladnout.
- Pokud je to nutné, vyjměte formu na pečení (2) z přístroje a odstraňte háky na hnětení (3) z poháněcích hřídelí (4). Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) mají na sobě nepřilnavou vrstvu. To ulehčuje čištění. Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) očistěte jemným čisticím prostředkem a horkou vodou.
- Nikdy nepoužívejte brusné čistící prostředky, drhnoucí nástroje nebo škrabací houby. Pokud jsou háky na hnětení (3) obaleny, nebo nejdou odstranit z poháněcích hřídelí (4), naplňte forma na pečení (2) horkou vodou. Zkuste znovu za 30 minut. Před zavedením do přístroje součásti dobře osušte.
- Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) nejsou určeny k čištění v myčce na nádobí.
- Neponořujte formu na pečení do vody. Mohlo by to poškodit ochranu na spodku.
- Otřete pečící části a kryt vlhkým hadrem a zcela je osušte.

ôASTO KLADENÉ DOTAZY

- Otázka: Po stisknutí **START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT)** nezačal běžet motor.
  Odpověď: Nemusí tomu tak být. Všechny programy začnou předehřívacím krokem, kdy se všechny přísady nejprve zahřejí na správnou teplotu, než začne proces.
- Otázka: Přístroj uprostřed procesu náhle začal pípat.
  Odpověď: Toto je signál k přidání dalších přísad, jako ovoce či ořechů. Některé recepty vyžadují specielní přísady. Pro obsáhlejší informaci se obraťte na patřičný recept.
- Otázka: Po prvním bochníku jsem se hned pokusil upéci další, ale přístroj se nespustil.
  Odpověď: Přístroj musí zcela vychladnout, než bude připravovat další bochníky.

PROBLÉMY

- **Pokleslé bochníky:** Mnohdy se stane, že těsto dobře nakyne a poté, na začátku pečení, poklesne. Většinou je to proto, že těsto nebylo dostatečně silné. Dokud droždí produkuje plyn, slabé těsto drží tvar, ale jakmile jsou pečením kvasinky zabity, bochník může svou vlastní tíhou poklesnout. Směs je příliš slabá díky přílišnému obsahu vody.
  - ⇒ Příliš mnoho vody / nedostatek mouky. To učiní těsto nepevným. Těsto by mělo být měkké ale pevné.

  - ⇒ Některé značky mohou potřebovat jistou úpravu množství přísad. Některé mouky vstřebávají méně vody než jiné. V takovém případě přidejte 50 g mouky navíc, těsto tak zpevníte.
- **Plynové bubliny vyprodukované droždím unikají!**. Těsto bez lepku je jako voda bez mýdla. Nelze v něm vytvořit bubliny.
  - ⇒ Mouka, kterou používáte pravděpodobně neobsahuje dostatek lepku, abyste mohli vyrobit dobré těsto.
- **Droždí je mrtvé, nebo vyhaslé**.
  - ⇒ Pokud použijete teplou vodu, droždí se může vyčerpat dříve než je ukončen proces kynutí. Voda z kohoutku obvykle postačí. Buďte zvláště opatrní, aby se droždí nedostalo do kontaktu s vodou, dříve než začne proces míšení. Toto je zvláště důležité, pokud používáte časový spouštěč.
  - ⇒ Na sáčku s droždím ověřte datum trvanlivosti. Pokud je toto datum již blízko, bylo by záhodno koupit ho více.
  - ⇒ Nepoužívejte droždí ze sáčku, který již byl dříve otevřen. Vždy používejte nový sáček.
- **Bochník nenakynul!** Mnoho důvodů, proč bochník nenakyne je uvedeno níže. Ale nejprve vyřaďme ty zřejmé:
  - ⇒ Celozrnný a tmavý chléb málokdy nakyne tak jako bílý.
  - ⇒ Přidali jste skutečně droždí? Je snadné na to zapomenout.
  - ⇒ Častou chybou je záměna polévkové lžíce za čajovou při odměřování soli. Droždí nebude správně fungovat, pokud přidáte příliš mnoho soli.
  - ⇒ Mouka i droždí musí být v dobrém stavu.
  - ⇒ Směs mohla být příliš suchá. Pokud nutno, přidejte do směsi 1 polévkovou lžíci vody. Pokud máte pocit, že byste měli přidat droždí, pak přidejte jen 1 čajovou lžičku – ne více.
- **Bochník příliš nakynul a přilepil se k víku!**
  - ⇒ Většinou je příčina v přidání příliš mnoho droždí, vody nebo mouky, nebo v opomenutí přidat sůl. Sůl udržuje droždí pod kontrolou – bez ní by bochník mohl překynout.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí : 230V~ 50Hz
Příkon : 800 W

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před expedicí jsou naše přístroje podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud by se i přes všechnu péči při výrobě nebo přepravě objevila závada, prosíme vás, abyste přístroj přinesli zpět ke svému prodejci. Kromě zákonných nároků na záruční plnění má kupující následující nárok na záruku dle své volby:
Na prodávaný přístroj poskytujeme 2 roky záruky, začínající dnem prodeje. V tomto období odstraňujeme zdarma všechny nedostatky, které se prokazatelně vztahují na vady materiálu nebo výrobní vady, a to buď opravou nebo výměnou.
Na závady v důsledku nesprávného zacházení s přístrojem a vady, které vznikly kvůli zásahům a opravám třetích osob, nebo montáží cizích dílů, se tato záruka nevztahuje.

PŘÍLOHA – TABULKA TRVÁNÍ FÁZÍ PŘÍPRAVY

Číslo programu	1		2	3	4
Název programu	STANDARD		KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Předehřívání :	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Mélanger :	3 min		3 min	3 min	3 min
Hnětení 1 :	2 min		2 min	2 min	2 min
Hnětení 2 : Ohřívání při 25ºC.	13 min Signál při 1:33		20 min Signál při 1:33	21 min Signál při 3:12.	5 min
Kynutí 1 Ohřívání zap./vyp. při 25ºC	45 min		-	45 min	-
Kynutí 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Kynutí 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Pečení :	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Udržování teploty :	60 min		60 min	60 min	
Naprogramování časového spínače	13 hod		-	13 hod	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	BROT- MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:30 3:40	2:00				3:09 3:20
37 min 40 min		22 min	-	15 min min	11 min 22 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min min Ohřívání	3 min
2 min	20 min Signál pro vložení ovoce 1:49	2 min	-	Doba odpočinku: 20 min	2 min
13 min		16 min Signál pro vložení ovoce 1:12	-	Terminé	13 min Signál pro vložení ovoce 2:45
45 min		-	-		45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
55 min 62 min	80 min plus 60 min čas odpočinku	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 hod		13 hod	13 hod		13 hod

RECEPTY

Bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Pšeničná krupice	150 g	200 g
Mouka	350 g	500 g
Droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ) nebo KURZ (KRÁTKÝ) (pro rychlou přípravu)

Francouzský bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	525 g	700 g
Pšeničná krupice	75 g	100 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANZOUZSKÝ) nebo KURZ (KRÁTKÝ) (pro rychlou přípravu)

Oříško-rozinkový chléb

Tip: Rozinky a ořechy přidejte po zvukovém signálu

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda nebo Mléko	275 ml	350 ml
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka	500 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení
Rozinky	50 g	50 g
Mleté vlašské ořechy	40 g	60 g

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Makový chléb

Tip: Před posledním kynutím otevřete krátce poklop, těsto potřete vodou a posypte mákem. Mák lehce zmačkejte rukama.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	570 ml
Mouka	500 g	670 g
Krupice	75 g	130 g
Cukr	1,5 čajové lžičky	
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Celý mletý mák	50 g	75 g
Nastrouhaný muškátový oříšek	1 špetka	2 špetky
Máslo	15 g	20 g
Strouhaný parmazán	1 polévková lžíce	1,5 polévkové lžíce
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Chléb s podmáslím

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ)

Celozrnný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Máslo nebo margarín	25 g	35 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	270 g	380 g
Celozrnná mouka	270 g	380 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Hrubozrnný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	300 ml	450 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený pšeničný kvásek	25 g	40 g
Mouka	500 g	670 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ)

Kváskový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Voda	350 ml	450 ml
Koření na chléb	1/2 čajové lžičky	1 čajová lžička
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Žitná mouka	250 g	340 g
Mouka	250 g	340 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)
Sušený kvas je koncentrovaný a je k dostání v 15 g balení.

Pšeničný grahamový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1 čajová lžička
Máslo nebo margarín	25 g	30 g
Med	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Ocet	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Pšeničná celozrnná mouka	500 g	700 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNÝ)

Hrubozrnný tmavý chléb

Tip:
Koření může být přidáno buď celé nebo drcené. Před posledním krokem otevřete krátce poklop. Navlhčete těsto a posypte ho ovsem nebo prosem. Pomačkejte lehce rukou.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	450 ml
Žitná mouka	170 g	220 g
Pšeničná celozrnná mouka	170 g	220 g
Špaldová mouka	170 g	220 g
Řepný sirup	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Jamajský pepř	1/4 čajové lžičky	1,5 čajové lžičky
Koriandr	1/4 čajové lžičky	1,5 čajové lžičky
Mletý muškátový oříšek	1 špetka	2 špetky
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Žitný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	450 ml
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Žitný slad	10 g	15 g
Žitná mouka	300 g	400 g
Mouka	200 g	260 g
Droždí	1 balení	1,5 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Jablečno-ořechový chléb

Vejce	2
Mléko	40 ml
Olej	4 polévkové lžíce
Cukr	1 šálek
Jablko odrůdy Granny Smith, oloupané a nastrouhané	2 šálky
Sekané vlašské ořechy	1 šálek
Mouka	380 g
Jedlá soda	1 čajová lžička
Prášek do pečiva	1 čajová lžička
Sůl	1/2 čajové lžičky
Muškátový oříšek	1/2 čajové lžičky
Skořice	1/2 čajové lžičky

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

CELOZRNNÉ CHLEBY

Sedmiobilný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	500 ml	700 ml
Máslo nebo margarín	30 g	50 g
Sůl	1,5 Čajové lžičky	2 Čajové lžičky
Cukr	1,5 Čajové lžičky	2 čajové lžičky
Ocet	1,5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Celozrnná mouka	550 g	750 g
7-zrnné vločky	200 g	300 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Špaldový chléb

Tip:
Před posledním krokem otevřete krátce poklop.
Chléb navlhčete teplou vodou, rozsypte ovesné vločky a rukou roztlačte kmín.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	400 ml	500 ml
Špaldová celozrnná mouka	230 g	280 g
Žitná celozrnná mouka	180 g	230 g
Hrubě mletá špalda	180 g	180 g
Kukuřičná zrna	75 g	100 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený kvas	3/4 balení	1 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Kukuřičný chléb

Tip:
Kukuřičná zrna přidejte po prvním zvukovém signálu.
Můžete použít také tykvová zrna.
Pokud zrna krátce osmahnete, bude chuť intenzivnější.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	550 ml
Máslo	30 g	40 g
Mouka	525 g	700 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Kukuřičná zrna	35 g	50 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Fíkový-ořechový chléb

Tip: Pokud jsou na čerstvých vlašských ořeších ještě vlhké slupky, je chuť chleba poněkud nahořklá, ale velmi chutná a zvláště se hodí k ke konzumaci s mladým vínem.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	550 ml
Mouka	260 g	320 g
Žitná mouka	400 g	450 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Jemně nasekané sušené fíky	50 g	60 g
Sekané vlašské ořechy	50 g	60 g
Med	1,5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Francouzský bylinkový chléb

Tip:
Množství česneku můžete zečtyřnásobit, pokud ho nakrájíte na plátky a lehce dohněda osmahnete na másle.
Jakmile je vychlazen, můžete jej přidat k ostatním přísadám.
Chuť je potom lepší.
Sůl můžete nahradit bylinkovou solí.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	480 ml
Mouka	525 g	700 g
Tvrdá pšeničná mouka	75 g	100 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Nasekaná petržel, kopr a řeřicha	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Rozmačkaný česnek	2 stroužek	3 stroužky
Máslo	15 g	20 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: KURZ (RYCHLÝ)

Zrnný chléb

Tip:
Toto těsto se výborně hodí pro housky.
Pro přípravu housek použijte program SCHNELL (RYCHLÝ) nebo TEIG (TĚSTO).
Pečte v troubě.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	300 ml	400 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka	540 g	700 g
Krupice	60 g	80 g
Nakrájená kyselá jablka se slupkou		1 1
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Tykvový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Tykvová kaše*	300 ml	400 ml
Mouka	500 g	650 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Máslo	25 g	30 g
Tykvová zrna	50 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)
* Tykvovou kaši připravte ze sladkokyselých marinovaných tykví. Použijte uvedené množství.

Sardelový chléb
Tip:
Místo jablek můžete použít stejné množství jemně nasekaných okurek.
Chléb je obzvláště chutný, pokud ho servírujete s bylinkovým máslem.
Je to specielní překvapení na švédském stole.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	325 ml	440 ml
Pšeničná celozrnná mouka	500 g	700 g
Pšeničná celozrnná	75 g	100 g
Jemně nasekané sardele	8	11
Červené jablko se slupkou, bez jádra, nakrájené na plátky	1	1,5
Olivový olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: KURZ (RYCHLÝ)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU CHLEBA POMOCÍ SMĚSÍ NA PEČENÍ

Pokud výrobce směsí na pečení nestanoví jinak, používejte pro pečení pomocí směsí program BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA).

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto můžete připravit pomocí programu TEIG (TĚSTO) v přístroji na pečení chleba.
Poté můžete těsto dále zpracovávat a péci v troubě.
Během druhé fáze hnětení můžete po zaznění zvukového signálu přidat některé přísady.
V programu TEIG nejsou žádné rozdíly ve stupních pečení.
Uvádíme množství, podle kterých můžete těsta připravit.

Francouzská bageta

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	375 ml	550 ml
Sušený kvas	25 g	50 g
Sůl	1 čajová lžička	1/2 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1/2 čajové lžičky
Mouka	552 g	700 g
Tvrdá pšeničná mouka	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: TEIG (TĚSTO)
Jakmile je těsto hotovo, rozdělte ho na 2-4 díly a zformujte dlouhé bagety.
Nechte 30-40 minut odpočívat.
Udělejte na bagetě shora několik příčných řezů a upečte ji.

Kavárenské koláče

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Mléko	170 ml	225 ml
Sůl	1/4 čajové lžičky	1/2 čajové lžičky
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarín	10 g	20 g
Mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

Program: TEIG (TĚSTO)
Těsto vyndejte z nádoby a hněťte.
Zformujte do kulatého nebo hranatého tvaru a přidejte následující přísady.

Roztavené máslo	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	75 g	100 g
Nastrouhaná skořice	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mleté ořechy	60 g	90 g

Poleva, množství podle potřeby.

Máslo rozprostřete na těsto.
Cukr, skořici a ořechy smíchejte v misce a rozprostřete na máslo.
Těsto nechte odpočívat 30 minut v teplém místě a poté pečte.

Preclíky

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/4 čajové lžičky	1/2 čajové lžičky
Mouka	360 g	540 g
Cukr	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

1 lehce našlehané vejce
Hrubozrnná sůl na posypání.
Všechny přísady, kromě vejce a soli dejte do nádoby.
Program: TEIG (TĚSTO)
Jakmile se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí 0:00 stiskněte tlačítko START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT).
Troubu předehřejte na 230 °C.
Těsto rozdělte a z každého dílu zformujte dlouhý tenký váleček.
Vytvarujte preclíky a položte je na vymaštěný plech. Nakonec preclíky pomažte našlehaným vejcem a posypte solí.
Pečte 12-15 minut v předehřáté troubě při 200 °C.

Briošky

Přísady pro:	9 kusů	12 kusů
Vejce	1	2
Naplňte vodou nebo mlékem až do	225 ml	300 ml
Máslo nebo margarín	55 g	75 g
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Cukr	40 g	50 g
Mouka	400 g	540 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program TEIG (TĚSTO)
Těsto vyjměte z nádoby, vypracujte a rozdělte.
Z každé části vytvarujte jednu malou a jednu velkou kouli.
Velkou kouli vložte do vymaštěné formy na briošky.
Malou kouli přiložte shora.
Nechte nakynout, dokud se obsah nezdvojnásobí.
Smíchejte jedno vejce s trochou cukru, briošky potřete a nakonec je upečte.

Drožďové rolky

Rolky	9 kusů	12 kusů
Mléko	100 ml	200 ml
Sůl	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Voda	30 ml	45 ml
Máslo	30 g	45 g
Celé vejce	1	1+1 žloutek
Mouka	350 g	450 g
Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

Program TEIG (TĚSTO)

Těsto vypracujte do oblíbeného tvaru, nebo tak, jak je popsáno dále v oddílu Skořicové rolky:
Náplň

Rozpuštěné máslo/margarín	50 g	100 g
Cukr	50 g	100 g
Nastrouhaná skořice	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Poleva podle libosti		

Těsto vyjměte z nádoby a důkladně propracujte.
Na pracovní ploše, která je posypána moukou, vyválejte pravoúhelník a naneste na těsto šlehané máslo.
Smíchejte cukr a skořici a naneste na máslo.
Srolujte, počínaje delší stranou.
Strany dobře spojte.
Roli nakrájejte na samostatné kousky, ty pokládejte na plech na pečení, tak, aby se nedotýkaly.
Nechte 40 minut odpočinout.
Pečte 20-25 minut v troubě předehřáté na 190 °C.
Pokryjte polevou, dokud jsou horké.

MARMELADE

S přístrojem na pečení chleba připravíte marmeládu jednoduše.
Opláchněte čerstvé syrové ovoce. Jablka, hrušky, broskve a další ovoce s tvrdou slupkou oloupejte.
Vždy používejte uvedená množství, neboť tato jsou určena pro program přípravy marmelády v přístroji.
Jinak se může marmeláda začít vařit příliš brzy nebo se převaří.
Ovoce navažte a nakrájejte na malé kousky (max. 1cm).
K uvedenému množství přidejte 2:1 želírovací cukr.
V žádném případě nepoužívejte normální cukr, nebo želírovací cukr 1:1, neboť pak není marmeláda dostatečně pevná.
Ovoce smíchejte s cukrem a spusťte program.
Program poběží zcela automaticky.
Po 1 hodině a 20 minutách se ozve zvukový signál, který upozorňuje, že marmeládu je možno plnit do sklenic.
Sklenice dobře uzavírejte.

Jahodová marmeláda

Omyté a očištěné čerstvé jahody, buď v malých kouscích, nebo rozmačkané na kaši	900 g
2:1 želírovací cukr	500 g
Citrónová šťáva	1 Polévková lžíce

Všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.
Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).
Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.
Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.
Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

Marmeláda z lesního ovoce

Rozmražené hlubokochlazené lesní ovoce	950 g
2:1 želírovací cukr	500 g
Citrónová šťáva	

Všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.
Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).
Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.
Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.
Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

Pomerančová marmeláda

Oloupané a natenko nakrájené pomeranče	900 g
Oloupané a natenko nakrájené citróny	100 g
2:1 želírovací cukr	500 g

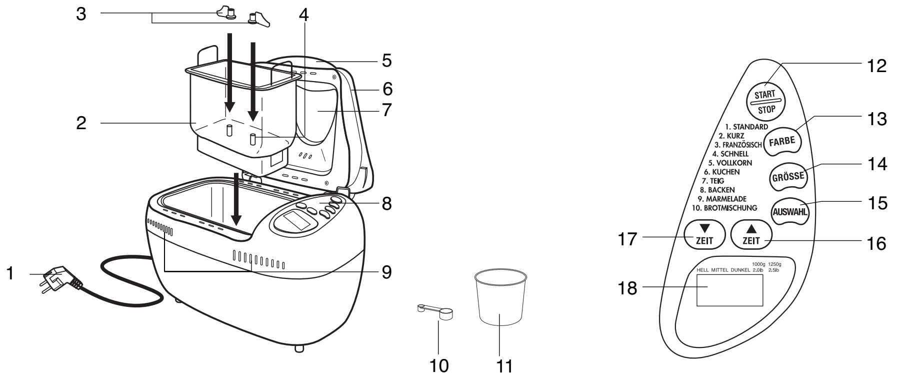
Pomeranče a citrony oloupejte a nakrájejte na kousky.
Přidejte cukr a všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.
Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).
Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.
Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.
Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

TALIMAT EL KITABI BA123 PROFESYONEL EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ

Sayın Müşterimiz!

Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir şebekesine bağlamadan önce, tüm “Kullanım Talimatname” sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerine azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına verirseniz, “Kullanım Talimatname”sini de o kişiye veriniz.

YAPI



1. Elektrik fişi
2. Pişirme kalıbı
3. Yoğurma kancası
4. Döndürgeç
5. Kol
6. Kapak
7. Pencere
8. Ayar levhası
9. Havalandırma delikleri
10. Ölçüm kaşığı
11. Ölçüm kabı

Ayar levhası:

12. START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşu
13. FARBE (RENK) tuşu
14. GRÖßE (BÜYÜKLÜK) tuşu
15. AUSWAHL (SEÇİM) tuşu
16. ▲ ZEIT (ZAMAN) tuşu
17. ▼ ZEIT (ZAMAN) tuşu
18. LCD-Ekran

GUVENLIK BILGISI

- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bır sıvının içine koymayın. Kazala aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın. Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebeb olabilir.
  Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- Islak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikçiye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekliyse tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.

- Aletin kablosunu keskin kenarı olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çıplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için; evizin elektrik tesisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikçiye danışın.
- Alet kullanımdayken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarda yada prizde aşırı ısınma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.
- Alet kullanımdayken, refakatsiz bırakmayın.
- Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetiminiz olmaksızın bu aletleri kullanmalarına izin vermeyin.
- Aleti kullanmadığınız zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.
- **Tehlike!** Alet kullanımda değil ama prize takılıyken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.
- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.
- Bu alet; aletin güvenliğinden sorumlu personel tarafından aletin kullanımına ilişkin talimat verilmedikçe ya da kullanımı esnasında kontrol (nezaret) yapılmadıkça, düşük fiziksel, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu aletle oynamamalarını sağlamak için çocuklar kontrol ve denetim altında tutulmalıdır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

- Ekmek pişirme aletini sadece pişirme formunu doldurduktan ve alete yerleştirdikten sonra çalıştırınız. Besin maddesi doldurmadan evvel cihazı çalıştırdığınız takdirde cihaz fazla ısınabilir.
- Pişirme kalıbını cihazdan çıkartmadan evvel aletin fişini çekiniz.
- **Yanma tehlikesi! Pişirme kalıbı çok fazla ısınmaktadır.** . Kalıbı cihazdan çıkartırken mutlaka fırın eldiveni veya kalın bir bez parçası kullanınız. Cihazı ellemeden evvel tüm metal parçaların soğumasını bekleyiniz.
- Hareket eden parçaları ellemeyiniz!
- Cihazı sıvı madde ile dolu olduğunda kımıldatmayınız.
- Cihaz çalışırken etrafında en azından 5 cm lik güvenlik mesafesi bırakınız. Cihaz çalışma esnasında dışındansa ısınmaktadır. Havalandırma deliklerinden çıkan hava çok sıcaktır.
- Aleti oluşturan parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir ve sadece elle yıkanması gerekmektedir. (*TEMİZLİK V0E BAKIM* bölümüne bakınız).
- Cihazı çalışma esnasında iken yalnız bırakmayınız- Timer ayarında çalışırken de yalnız bırakılmaması gerekmektedir.
- Çalışma esnasında cihazın üstünü örtmeyiniz.
- Kesinlikle hafif yanabilecek maddelerin yanında cihazı çalıştırmayınız: Yangın tehlikesi!
- o Piriz takılı iken veya cihaz çalışmakta iken kesinlikle besin maddesi cihazdan çıkartmayınız.
- Büyük besin maddeleri, Alüminyum kağıdı ambalajlar veya benzeri maddeleri cihazın içine koymayınız.

CİHAZIN KULLANIMI

- Bu ekmek pişirme cihazı ile yapabilecekleriniz:
  - ⇒ Hazır ekmek karışımlarını hazırlayabilirsiniz. Tarifeler normalde paketin üzerinde veya içinde belirtilmiştir.
  - ⇒ Makinenin yanında gelen tarifeler de mevcuttur. Bu konuda kitapçılarda kitap bulabilirsiniz. Bu ekmek pişirme makinesi hamuru yoğurur hazırlar ve pişirir.
  - ⇒ Hamur yoğurma (mesela makarna, bisküvi, ekmek)
  - ⇒ Reçel kaynatabilirsiniz.
  - ⇒ Bu ekmek pişirme makinesi en fazla 1.250 g kadar ekmek pişirebilir. Kesinlikle daha fazla malzemeyi, sıvı maddeler dahil olmak üzere kalıbın içinde (2) kullanmayınız.

EKMEK PİŞİRME MAKİNELERİ ÜZERİNE

- Bu makinenin özelliği yoğurma, hamurun dinlendirilmesi ve pişirilmesi gibi tüm işlemlerin, aynı yerde, tasarruf içinde aynı kapta yapılmasından kaynaklanmaktadır. Bu ekmek pişirme makinesi ile mükemmel ekmekler pişirebilirsiniz. Tek yapmanız gereken önerileri uygulamanız ve temel prensiplere anlayıp uymanız.

İÇİNDEKİLER

- 2 Yoğurma kancası (3)
- 1 Ölçüm kabı
- 1 Ölçüm kaşığı
- Tarifelerde kullanılan tüm şeker, yağ ve diğer miktarlar makinenin yanında gelen ölçüm kaşığının dozlarına göre ayarlanmıştır.
  Büyük uç 15ml = Yemek kaşığı
  Dar uç = 5 ml = Yemek kaşığı
- Pişirme kalıbını (2) düzgün bir biçimde makinenin içine oturturun, dişlerin yoğurucularla doğru şekilde temas etmesini sağlayınız. Ardından yoğurma kancalarını (3) takınız. Döngü yönü mühim değildir. Yoğurma kancalarını takarken yoğurucuları kitlenene kadar çeviriniz.

AYAR TUŞLARI

- **START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR) (12):**Programı çalıştırır. İşlem anında programı durdurmak için bu tuşu 3 saniye basılı tutunuz. Ardından cihaz otomatik olarak Program 1 geçer.
- **FARBE (RENK) (13):** Kabuk rengini seçmek için açık, orta ve koyu arasında seçebilirsiniz. LCD-Ekranındaki (16) ok seçmiş olduğunuz rengi göstermektedir. BREADMIX-Programı (Hazır ekmek tarifeleri) için kabuk rengi seçimi mümkün değildir.
- **GRÖßE (BOYUT) (14):** Ekmek boyutunu ortalama 1000 g ile 1250 g arasında seçebilirsiniz. Küçük ok yaptığınız seçimi göstermektedir.
- **AUSWAHL (SEÇİM) (15):** Ana seçim tuşu. Bu tuşa bastığınızda tüm programı teker teker seçebilirsiniz.
- **ZEIT (ZAMAN) ▲(16)** Zaman ayarı (yükseltme)
- **ZEIT (ZAMAN) ▼(17)** Zaman ayarı (küçültme)

PROGRAMLAR

- **STANDARD (STANDART):** Cihaz açıldığında gösterilen taban program. Beyaz ekmek ve buğdaylı ekmek için uygulanan program. tarifelerin büyük bir kısmı bu programda hazırlanmaktadır.
- **KURZ (KISA):** Bu program kisa olmakla beraber ekmeği daha hızlı hazırlamaktadır.
  DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir.
- **FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ):**Bu program STANDARD programdan biraz daha uzun sürmekçedir. Bu programda ekmek daha uzun yoğrulmaktadır ve hamurun dinlendirilmesi daha uzun sürmektedir, böylelikle Fransız tipi ekmeğin karakteristik hafif yapısı ve rengi oluşmaktadır.
  DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir.
- **SCHNELL (ÇABUK):** Bu mod KISA-programa benzemektedir ve adımlar daha kısa olup ekmek daha hızlı hazırlanır.
  DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir.
  Kabartma-Fonksiyonu ekmekte boşluk olmasını önler ve buna uygun tarifeler içindir
- **VOLLKORN** (ÇOK BUĞDAYLI EKMEK): Bu fonksiyon yoğurma işlemini ve hamurun dinlenme süresini uzatmaktadır ve böylelikle boşluk oluşumunu önlemektedir. Çok buğdaylı ekmek ve un için uygundur.
- **KUCHEN** (PASTA): Pasta hamuru hazırlamak için uygun program.
  Tip: Bu fonksiyonda kabuk rengini belirleyebilirsiniz.
- **TEIG (HAMUR):** Tüm yoğurma ve dinlendirme adımları uygulanabilir- Pişirme işlemi hariç
  YARDIM: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü ve kabuğun rengini değiştirmek mümkün değildir
- **BACKEN** (PİŞİRME): Kendiliğinden pişirme: Tatlı ekmek hazırlamak için ve evvelden hazırlanmış hamur için vs.
- **MARMELADE** (REÇEL): Karıştırma ve ısıtma programı reçel hazırlamak için uygundur.
- **BROTMISCHUNG** (EKMEK KARIŞIMI): Hazır ekmek karışımları için özel program.

İÇİNDEKİLER

- Ekmek hazırlamada en önemli olan unsur içine kattığınız besin maddeleridir. Bu konumda önemli olan kural: En iyi maddeler-en iyi sonuç, kötü kalitede maddeler - kötü sonuç.
  Misal: İyi kalitede maya ile iyi kalitede un ile soğuk suyu cihaza koyup karıştırırsanız, yine de karışım kabaracaktır! Cihazın içinde hamurun kabarmasını engelliyecek hiç bir şey bulunmamaktadır. Buna rağmen ekmek oluşmazsa suç ekmek pişirme makinesinde değildir.
  Neden içine kattığınız besin maddelerindedir. Sizin değerli zamanınızdan tasarruf etmek için, ekmek kızartmada kullanılan her madde için önemli bilgi hazırladık.
- **UN:** Ekmek kızartmada kullanılan en önemli madde unun içinde bulunan Gluten adındaki Protein'dir. Bu Protein ekmeğin formunu korumasını sağlar ve ayrıca mayanın oluşturduğu karbondioksiti bağlamasını sağlar. ‚Nişastalı un' demek yüksek miktarda Gluten bulunduğunu göstermektedir. Bu un büyük ihtimalle Sert buğdaydan üretilmiştir ve bu yüzden ekmek üretimi için çok uygundur.
- **KAHVE RENGİ UN (**veya **ÇİFTÇİ UNU):** Kahve rengi un ortalama 85% Buğday tohumu içermektedir. Buğday tohumunun üzerinde bulunan kabuğun büyük kısmı çıkartılmıştır. Sadece kahve rengi undan üretilen ekmekler bu yüzden beyaz ekmeklerden daha küçük olurlar, çünkü Glutein miktarı çok daha düşüktür. Ancak tadları kara ekmekten daha lezzetlidir ve dahada hafiftir.
  Daha iyi sonuçlar elde etmek için, un satın alırken kuvvetli ve daha çok öğütülmüş unları almaya özen gösterin.
- **ÇOK BUĞDAYLI VE SAÇMALI EKMEK** veya **ÇOK BUĞDAYLI UN:** Bu un türü içinde orijinal buğday tohumunu ve buğdayın dış kısmında bulunan sert kabuğunu da içermektedir. Kahve rengi unda olduğu gibi kuvvetli ve çok küçük öğütülmüş olan bu un ekmek pişirmek için de uygundur. Unda bulunan buğday kabuk tozu Glutein çıkışını yavaşlattığından ekmeklerin boyları beyaz ekmeklerden daha küçük olup ekmekler daha sert olmaktadır.
- **MAYA** hamurun içinde bulunan ve yaşayan bir organizmadır. Maya sodyumdioxid kabarcıkları oluşturup hamurun genişlemesini sağlar. Ekmek pişirme makineleri için en uygun Maya kağıt torbacıklarda satılan kuru maya dır. Bu maya fermantasyon için şeker gerektirmemektedir. Bu yüzen ekmekteki şeker miktarını kolayca ve yan etkisi olmadan azaltabilmektedir. Tüplerde ve konservelerde satılan mayaların kullanılmaması önerilmektedir. Bu mayalar açıldıktan sonra etkisini çabuk kaybeder. Torbada satılan maya nem kapmaya çok eğilimlidir, bu yüzden açıldıktan sonra bir gün içinde tüketilmesi önerilir.
- **TUZ:** Ekmeğe tat verir aynı zamanda mayanın etkisini azaltmada, canlı organizmanın azaltılmasında kullanılabilmektedir.
- **TEREYAĞI** (benzeri) tadı kuvvetlendirir ve ekmeği daha yumuşak yapar. Alternatif olarak margarin veya zeytin yağı kullanabilirsiniz. Az yağlı ürünleri kullanmayınız, bunların içinde 40% yağ bulunmaktadır ve bu yüzden etkisi daha az dır
- **ŞEKER** ekmeğin tadını kuvvetlendirir ve kabuğunun daha koyu olmasını sağlar.
  Yardim: Torbada satılan mayaların bir çoğu şeker katkısı gerektirmemektedir
- **SU:** Mümkünse yumuşak su kullanınız, ancak sert su ile de ekmek pişirme makinesi iyi ekmek hazırlamaktadır. En uygun su sıcaklığı hakkında çok fikir yürütülmektedir. Cevabı çok basittir. Elinizi suya soktuğunuzda elinize su soğuk geliyorsa, doğru sıcaklık demektir. Suyu daha evvelden ısıtmanıza gerek yoktur. Musluktan çıkan suyun çok soğuk olduğunu düşünüyorsanız, suyun 1 saat mutfakta ısınmasını bekledikten sonra kulanınız. Suyu ısıttığınızda Mayada bulunan bakteriler evvelden imha edilebilir
- **BAŞKA BESİN MADDELERİ**, her şeyi içerebilir. Kuru meyve, peynir, yumurta, fındık, yoğurt başka buğday türleri. Çavdar unu, mısır unu, bitkiler ve baharatlar gibi vs. En iyi sonuçları elde etmek için, dikkat edilmesi gereken birçok kural bulunmaktadır. Nemlilik oranına dikkat ediniz ve uygun biçimde ayarlayınız. Peynir, süt, taze meyve gibi besin maddeleri çok su içermekte ve ekmeğin taze görünümünü belirlemektedir.
- İlk olarak Parmesan peyniri. Süt tozu veya kuru meyve gibi kuru maddeler kullanabilirsiniz. Cihazın kullanımına alıştıktan sonra, kendiliğinizden hamurun fazla ıslak veya kuru görünüp görünmediğini anlayıp daha fazla un veya su katabilirsiniz. Kattığınız maddelerinde tuz içerdiğini lütfen unutmayınız. Tuz mayanın gelişme gücünü yavaşlatabilir. Kattığınız maddeler sulu yoğurt gibi vs. veya toz şeklinde baharat gibi vs. ise bunları hemen başta karıştırabilirsiniz. Fındık veya kuru meyveler gibi besin maddeleri cihaz pip sesinle haber verdikten sonra katınız. Pişirme sürelerini *PİŞİRME SÜRESİ* adlı tablodan okuyabilirsiniz.

- **ÇEVRE:** En son olarak ekmek hangi ortamda pişirdiği önem taşımaktadır. Ekmek pişirme makinesi geniş bir sıcaklık yelpazesi içersine çalışmaktadır. Ancak oda sıcaklığı çok sıcak ise veya çok soğuk ise, ekmeğin boyutunda 15% bir boy farkı oluşabilmektedir. Ekmek pişirme makinesini çok esen bir ortama kurmayınız. Ekmek pişirme makinesi hamuru esmeye karşı korur, ancak bununda bir sınırı vardır. Odadaki rutubet çok yüksek ise, bu ekmeğin oluşumunu etkilemektedir. Genel kural olarak önerilerimiz: Oda sıcaklığı sizin için uygun ise ekmek kızartma makinesi içinde uygundur.

EKMEĞİN DEPOLANMASI

- Evde yapılan ekmekte suni konserve maddeleri bulunmamaktadır. Ekmeği temiz, kapalı bir ortamda buzdolabında saklarsanız, 5-7 gün dayanması mümkündür. Ekmeyi dondurmanız da mümkündür. Ancak hazırladığınız ekmeklerin ilk önce soğumasını bekleyiniz ve ardından bir torbaya koyup dondurunuz.

SIZIN İLK HAZIRLADIĞINIZ EKMEK

- Altta belirtilen tarife beyaz ekmek için geçerlidir ve Standart ayarda hazırlanmıştır. Normalde beyaz ekmek yemiyorsanız bile bu ekmeği çok kolay olduğundan ilk önce yapmanızı öneririz.
- Lütfen altta belirtilen adımları aynen sırasıyla uygulayınız. 1000 g' lık bir ekmek için gerekenler:

Su	310 ml
Kuvvetli beyaz ekmek unu	560 g
Şeker	2 yemek kaşığı
Yağ veya margarin	2 yemek kaşığı
Tuz	2 yemek kaşığı
Maya (kurumaya torbada satılan)	2 yemek kaşığı (normalde 1 1/2 7g torbacığı)

- Unu ölçmek için iyi çalışan bir mutfak terazisi kullanınız. Lütfen sıvı maddeler için makinenin yanında gelen ölçüm kabını kullanın(10) ancak uygun görürseniz başka ml 'lik ölçüm kabını kullanabilirsiniz.

İLK KULLANIMDAN EVVEL

- Tüm ambalajı çıkartınız.
- Cihazı ilk kullanımdan evvel temizleyiniz (*TEMİZLİK VE BAKIM* bak.).
- İlk kullanımda hafif duman veya koku oluşabilir. Bu sadece fabrikada üretim anında geri kalan parçaların yanmasından kaynaklanmaktadır.

KULLANIM

- Kalıbı iki elle cihazdan yukarı doğru çıkartınız. İki yoğurma kancasını (büyük ve küçük) (3) döndür geçlerin (4) üzerine, kalıbın dibine (2) yerleştiriniz. Lütfen yoğurma kancalarının (3) iyi oturduğundan emin olunuz.
- Besin maddelerini Kalıba (2) doldurunuz *İÇİNDEKİLER* ve *TARİFELER* bölümüne bakınız). Mühim olan, kalıbı(2) ekmek pişirme makinesine yerleştirmeden evvel besin maddelerinle doldurup ondan sonra kalıbı (2) yerleştirmeniz. Aksi takdirde cihaz kirlenebilir veya ısıtma çubukları kirlenebilirler.
- Besin maddelerini tarifede gösterildiği sıraya göre kalıba (2) doldurunuz. İlk önce sıvı maddeleri ardından un, şeker ve tuzu kullanınız. Tuzu unun kenarına dağıtınız.
  Lütfen mayanın tuz ile veya sıvı maddelerle temas etmemesi için özen gösteriniz.
- Kalıbı (2) cihaza yerleştiriniz. Lütfen cihazsın tam yerine oturup yerleşme sesini çıkardığından emin olunuz. Kapağı (6) kapatınız.
- Elektrik fişini (1) uygun bir pirize bağlayınız.
- **STANDART program**ı gösterilmektedir:
  Pişirme süresi: 3:30 s
  FARBE (RENK): Ortal
  GRÖSSE (BÜYÜKLÜK): 1000g
- **Başka program seçimi:**
  AUSWAHL (SEÇİM) tuşunu (15) LCD- ekranı (18) arzu edilen programı gösterene kadar ve program numarası belirlene kadar, basılı tutunuz.
- Gerektiği takdirde **GRÖSSE** (BÜYÜKLÜK) (14) ve **FARBE** (RENK) (13) ayarlarını arzu ettiğiniz ayara getiriniz (*TABLO* bölümüne bakınız).
- **ZEIT** (ZAMAN) ayarı artık ayarlanabilir. (Timerin kullanımına bakınız).
- **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) (12) tuşuna basınız. Cihaz artık hamuru oda sıcaklığına ısıtmaya

başlar. Ardından yoğurma kalıpları (3) hamuru yoğurmaya başlar.
- Artık program çalışma süresi başlar.
  LCD-Ekranında (18) zaman geri saymaya baslar.
  Ekmek pişirme makinesi artık değişik işlemleri uygulamaya koyar: Yoğurma, kabartma ve pişirme işlemleri seçilen programa göre değişir.
- Yoğurma işleminde besin maddeleri bir kaç dakika süre ile karıştırılmaktadır.
  Cihaz yoğurma işlemi esnasında yüksek ses çıkartması normaldir.
- Ardından cihaz hamurun kabarmasını sağlar.
  Bu süre esnasında hamur gelişmeye başlar ve cihazın penceresi (7) hafiften buharlaşabilir.
- Cihazdan duman çıktığı takdirde kapağı (6) mutlaka kapalı tutunuz.
  Pirizi (1) fişten çıkartınız.
  Kesinlikle kabaran hamurun üzerine su gelmesini engelleyeniz.
  Duman çıkmasının sebebi hamurun kalıbın (2) kenarından çıkıp ısıtma çubuklarınla temas etmesinden kaynaklanır.
  En iyi sonuç alabilmek için cihazı çalışma esnasında mümkün olduğu kadar açmamaya çalışın.
  Pişirme durumunu kenardaki pencereden (7) görebilirsiniz.
- **STANDARD** (STANDART), **KURZ** (KISA), **FRANZÖSISCH** (FRANSIZ TİPİ), **VOLLKORN** (TAM BUĞDAY), **KUCHEN** (PASTA), **TEIG** (HAMUR) ve **BROTMISCHUNG** (EKMEK KARISIMI) programlarında 1/3 süre den sonra bir sinyal sesi duyulur. (*TABLO* bölümüne bakınız). Artık fındık gibi vs. katkı maddelerini eklemenin tam sırası. Kapağı (6) dikkatlice açınız. Besin maddelerini içine doldurup (6) kapağı tekrardan kapatınız. Lütfen çıkan buharlara dikkat ediniz.
- Program sona erdiğinde LCD-ekranı (18) *0:00* i gösterir. Ekmek artık hazır durumdadır.
- Elektrik fişini (1) pirizden çıkartınız.
- Kapağı (6) açınız. Kalıbı (2) fırın eldivenleri ile cihazdan çıkartınız.
  Dikkat: Kalıp (2) çok sıcaktır! Lütfen tekrardan çıkan dumanlara dikkat ediniz
- Backform (2) auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, niemals auf einer Tischdecke oder Kunststofffläche.
- Kalıbı (2) erimeyecek bir yapının üzerine koyunuz. Kesinlikle masa örtüsü veya eriyebilecek bir yapının üzerine yerleştirmeyiniz.
- Kalıbın (2) ortalama 5 dakika cihazın içinde soğumasını bekledikten sonra, cihazdan çıkartınız. Kalıbı (2) cihazdan çıkartınız. Ekmek çözülene kadar formu hafifçe sallayınız.
- Ekmeği daha evvel cihazdan çıkartmadıysanız, cihaz ekmeyi bir saat süre ile sıcak tutmaktadır.
- Yoğurma kolları (3) hala ekmeğin içinde iseler, bunları kesici olmayan bir aletle sökebilirsiniz. Lütfen sadece tahta aletler kullanınız. Yoğurma çengelinin (3) yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için odundan yapılmış bir ev aletini veya ambalajda bulunan çengelleri kullanınız.

OTOMATİK SAATLİ ÇALIŞMA AYARI

- Saati kullanmanın en uygun zamanı, saati akşamdan ayarlayıp ekmeği kendiliğinden geceden sabaha kadar hazırlamak. Arzuladığınız programı belirledikten sonra **ZEIT** (ZAMAN)▲ (16) tuşuna basınız. Ekrandaki zaman her basma ile 10 dak. Yükselmektedir. Böylelikle arzuladığınız programı ayarlayabilirsiniz. Mühim olan, göstergenin **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) (12) fonksiyonundan sonra gerekli zamanı ekranda göstermesidir.
  Misal: Arzuladığınız programdan sonra **ZEIT** (ZAMAN)▲(16) tuşunu veya **ZEIT** (ZAMAN) ▼ tuşunu (17) 5:00 yazısı belirlene kadar basılı tutunuz. Ardından **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) (13) tuşunu basarsanız, ekmek 5 saat sonra hazır olacaktır. ZAMAN tuşunu **ZEIT** ▲ (16) tekrar basılı tuttuğunuzda ve ekranda 8:10 yazıyorsa, ekmek o zaman 8 saat ve 10 dakikada hazır olacaktır.
  ZEIT (ZAMAN)▼ tuşlarını (sağ/sol) basılı tuttuğunuzda arzuladığınız zaman ayarını yapabilirsiniz.
  En fazla 13 saate kadar ayarlayabilirsiniz.

• DİPNOT: **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşlarını (12) bastıktan sonra, saat ayarını tekrar değiştirmeniz mümkün değildir. Saat ayarını geri almak için **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşunu (12) 3 saniye süreyle basılı tutununuz. Saat ayarı silinecektir, ve siz tekrardan program ve saat ayarını yapabileceksinizdir.
UYARI: İlk hamur yoğurma işleminden sonra yapılmaması gerekmektedir. Süt ve yumurta gibi çabuk bozulabilen besin maddelerini saat ayarınla çalıştığınızda kullanmayınız. Bekleme senasında kalıbın (2) içinde bozulabilirler. Bekleme süresini işlem süresinden daha az tutabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Lütfen güvenlik kurallarını okuyunuz.
• Temizliğe başlamadan evvel cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
• Gerektiği takdirde (2) kalıbı cihazdan çıkartıp, yoğurma kancalarını (3) döndürücülerden çıkartınız. Kalıp (2) ve yoğurma kancalarına (3) bir şey yapışmaması için özel cilalanmıştır. Böylelikle bunların temizliği kolaylaşmış olacaktır. Kalıbı (2) ve yoğurma kancalarını (3) yumuşak bir deterjan ve su ile temizleyiniz.
• Kesinlikle keskin deterjan, rest maddeler veya çizici süngerler kullanmayınız! Yoğurma kancaları (3) kabuk bağladıklarında veya döndürücülerden zor çıkartılıyorsa, kalıbı (2) sıcak su ile doldurun. 30 dakika sonra tekrar deneyiniz. Parçaları cihaza yerleştirmeden evvel iyice kurulayınız.
• Kalıp (2) ve yoğurma kancaları bulaşık makinesinde temizlenmesine uygun değildir.
• Kalıbı kesinlikle suya bandırmayınız. Aksi takdirde altta bulunan kaplamalar zarar görebilir.
• Pişirme boşluğunu ve cihazın dışını ıslak bir bezle iyice silip kurulayınız.

ÇOK SORULAN SORULAR

• Soru: **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşuna bastığımda motor (12) çalışmamakta. Cevap: zaten çalışmaması gerekmektedir. Tüm programlar ön ısıtma programı ile başlarlar. Bu program sayesine tüm besin maddeleri gerekli olan sıcaklığa erişirler.
• Soru: Cihaz tüm işlem sırasında düdük sesi verdi.
Cevap: Bu sinyal meyve veya fındık türlerini katmak içindir. Bazı tarifeler ek besin maddeleri gerektirmektedir. Detaylı bilgi için Tarifelere bakınız.
• Soru: Bir ekmeği pişirdikten sonra hemen ardından ikinci bir ekmek pişirmeye çalıştım ancak cihazı çalıştıramadım.
Cevap: İkinci kere cihazı çalıştırmak istiyorsanız, ilk önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

ARIZALAR

• **Dağılmış ekmek:**Tipik olay: Hamur çok iyi kabardı ancak pişirmeye başlamadan kısa süre evvel hamur çöktü. Genelde bu sorunun nedeni hamurun yeterince sağlam olmamasından kaynaklanmaktadır. Maya hala gaz üretirken, zayıf bir hamur hala formunu korur ancak ekmek pişirme sırasında maya bakterileri imha edildiği için hamur kendi ağırlığı altında göçer. Karışım fazla nemli ve bu yüzden fazla zayıf.
⇒ Çok fazla Su / yeterince un kullanılmamış. Bu yüzden hamur fazla zayıf. Hamur hafif ve sert olması gerekmektedir.
⇒ Bazı markalarda eklenen besin maddelerinde küçük değişiklikler yapanız gerekmektedir. Bazı un çeşitleri başkalarına nazaran daha az su çeker. Bu durumda karışıma 50 g un ekleyin ve hamurun daha yoğun olmasını sağlayın.
• **Hamurda oluşan gaz kabarcıkları dağılıyorlar.** Glutensiz hamur sabunsuz su gibidir. Bununla kabarcık oluşturamazsınız.
⇒ Kullandığınız un markasındaki gluten miktarı çok düşük Bu yüzden iyi hamur yapılamıyor.
• **Maya bayat veya tamamıyla tükenmiş.**
⇒ Ilık su kullanıyorsanız, maya çok hızlı şekilde tükenmiş olabilir. Normal içme suyu normalde yeterlidir. Karışım süresi başlamadan mayanın su ile temas etmemesi için özen gösteriniz. Bu işlem Saat ayar düğmesi ile çalışırken önemli.
⇒ Evvelden Maya torbasının üzerindeki son kullanma tarihini kontrol ediniz ve daha uzun dayanıklı bir maya kullanınız.
⇒ Daha evvelden açılmış maya ile ekmek yapmaya kalkmayınız. Her defasında yeni bir paket kulanınız.

• **Ekmek kabarmadı!**
Ekmeğin neden kabarmadığı yukarıda anlatılmıştır. En önemli unsurlar:
⇒ Tam buğdaylı ekmek ve kara ekmek beyaz ekmek gibi kabarmaz.
⇒ Mayayı dahil ettiğinizden emin olunuz.
⇒ Çok yapılan yanlışlıkların bir tanesi de tatlı kaşığı dolusu tuz ile yemek kaşığı dolusu tuz. Karışıma fazla tuz katılırsa, maya iyi kabaramaz.
⇒ Maya ve un iyi durumda olmaları lazım.
⇒ Karışım fazla kuru idi. Gerektiği takdirde 1 yemek kaşığı Suyu karışıma dahil ediniz. Eğer daha fazla maya gerektiğini düşünüyorsanız 1 tatlı kaşığı mayayı dahil ediniz ama daha fazla değil.
• **Ekmek fazla kabardı ve kapağa yapıştı!**
⇒ Normalde bu durum fazla maya katıldığında veya fazla su veya fazla Un katıldığında olur veya tuz katmayı unuttunuz. Tuz mayayı kontrol eder- tuzsuz maya çok fazla kabarır.

TEKNİK BİLGİLER

Çalışma voltajı: 230V~ 50Hz

Güç alımı: 800 Watt

GARANTI VE MUSTERI SERVISI

Dağıtımdan önce, ürünümüz titiz bir kalite kontrolünden geçirilmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin.
Tüketici, yasalarla belirlenmiş aşağıdaki garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisi vardır, garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır.

Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orjinal olmayan uygunsuz parçalarla tamire çalışılmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.

PİŞİRME SÜRESİ

Program numarası	1	2	3	4
Program	STANDARD STANDART	KURZ KISA	FRANZÖSISCH FRANSIZ TİPİ	SCHNELL HIZLI
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g		2.0 lb / 1,000 g	
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Ön ısıtma	17 dak. 20 dak.	5 dak.	22 dak.	3 dak.
Karıstırma	3 dak.	3 dak.	3 dak.	3 dak.
Dagasztás 1:	2 dak.	2 dak.	2 dak.	2 dak.
Dagasztás 2: Sıcaklık 25ºC	13 dak. Sinyal 2:57 de (2lb) 3:04 (2.5lb)	20 dak. Sinyal 1:33 de	21 dak. Sinyal 3:12 de	5 dak.
Kelesztés 1: Sıcaklık 25ºC	45 dak.	-	45 dak.	
Kelesztés 2:	19 dak.	7 dak.	26 dak.	7 dak.
Kelesztés 3:	46 dak.	26 dak.	51 dak.	27 dak.
Pişirme	62 dak. 55 dak.	55 dak.	65 dak.	65 dak.
Sıcak tutma	60 dak.	60 dak.	60 dak.	
Saat Programlama	13 s.	-	13 s.	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN TAM BUĞDAY	KUCHEN PASTA	TEIG HAMUR	BACKEN PİŞİRME	MARME- LADE REÇEL	BROTMISCHUNG EKMEK KARIŞIMI
2.0 lb / 1,000 g 2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 1,000 g 2.5 lb / 1,250 g
3:30 3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09 3:20
37 dak. 40 dak.		22 dak.	-	Melegítés: 15 perc	11 dak. 22 dak.
3 dak.	3.5 dak.	3 dak.	-	45 dak sıcaklık ile	3 dak.
2 dak.	20 dak. Meyve sinyali 1:49	2 dak.	-	Dinleme süresi: 20 dak	2 dak.
13 dak.		16 dak Meyve sinyali 1:12	-	Bitti	13 dak.
45 dak.		-			45 dak.
19 dak.		45 dak.	-		19 dak.
36 dak.		22 dak.	-		40 dak.
55 dak. 62 dak.	80 dak artı 60 dak dinleme süresi		60 dak.		56 dak.
60 dak.		-	60 dak.		60 dak.
13 s.		-	13 s.		13 s.

TARİFELER

BEYAZ EKMEK

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 atlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 atlı kaşığı
Sert buğday irmiği	150 g	200 g
Ekmek unu	350 g	500 g
Maya	3/4 torba	1 torba

PROGRAM: STANDARD (STANDART) veya KURZ (KISA) (hızlı üretim için)

Fransız tipi ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Ekmek unu	525 g	700 g
Sert buğday irmiği	75 g	100 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

PROGRAM: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ) veya KURZ (KISA) (hızlı üretim için)

Cevizli ve kuru üzümlü ekmek

Dipnot: Kuru üzümleri ve findikları ses sinyalini duyduktan sonra ekleyiniz.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su veya Süt	275 ml	350 ml
Margarin veya yağ	30 g	40 g
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Şeker	1 Yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Ekmek unu	500 g	650 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 torba
Kuru üzüm	50 g	50 g
Öğütülmüş ceviz	40 g	60 g

Program: STANDARD (STANDART)

Haşhaş ekmeği

Dipnot: son tabarmadan sonra, kapağı kısaca açınız ve hamuru su ile islatınız ve haşhaşı dağıtınız. Haşhaşı ellerinizle ekmeğe bastırınız.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	570 ml
Un	500 g	670 g
Tahil irmigi	75 g	130 g
Şeker	1,5 tatlı kaşığı	
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Öğütülmüş haşhaş	50 g	75 g
Öğütülmüş		
Kucuk hindistan cevizi	1 Parça	2 Parça
Yağ	15 g	20 g
Öğütülmüş Parmesan peyniri	1 Yemek kaşığı	1,5 Yemek kaşığı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: KURZ (KISA)

Ayranlı ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayran	375 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	500 g	760 g
Kuru maya	3/4 torba	1torba

Program: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ)

Tam buğdalı ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Margarine veya tereyağ	25 g	35 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	270 g	380 g
Tam buğday unu	270 g	380 g
Kuru maya	3/4 torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kaba tohumlu Ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	300 ml	450 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru		
Bugday eksi hamuru	25 g	40 g
Un	500 g	670 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

Program: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ)
Uyari: Ekşi hamur anahamurun tadını oluşumunu ve tazeliğini iyi yüönde etkiler.
Cavdar eksi hamuru dan daha yumuşaktır.

Ekşi hamur ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kuru ekşi hamur	1/2 Torba	Torba
Su	350 ml	450 ml
Ekmek baharatı	1/2 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Cavdar unu	250 g	340 g
Un	250 g	340 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kuru ekşi hamur konsantre olarak 15 g lık paketlerde satılmaktadır.

Buğday Graham ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000g (2lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Yağ veya Margarine	25 g	30 g
Bal	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Sirke	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Bugday unu	500 g	700 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĞDAY)

Kaba tohumlu kara ekmek

Dipnot:
Baharatları ezik veya ezilmiş halde karışıma ekliyebilirsiniz.
Son kabartmadan önce kısaca kapağı açınız.
Hamuru su ile ıslatın ve arpa veya arpa ekleyin
Hafifce elinizle bastırınız.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	450 ml
Cavdar unu	170 g	220 g
Tam Bugday unu	170 g	220 g
Dinkel unu (alman)	170 g	220 g
Şeker pancar suyu	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Piment bugdayi	1/4 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Koriander (alm.)	1/4 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kucuk hindistan cevizi	1 Parca	2 Parca
Kuru ekşi hamuru	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Cavdar ekmegi

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	450 ml
Kuru ekşi hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Cavdar malti	10 g	15 g
Cavdar unu	300 g	400 g
Un	200 g	260 g
Maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: VOLLKORN (VOLLKORN)

Elmalı ceviz ekmeği

Yumurta	2
Süt	40 ml
Yağ	4 Yemek kaşığı
Şeker	1 Bardak
Granny Smith Elması kabukları soyulmuş ve öğütülmüş	2 Bardak
Parcalanmis Ceviy	1 Bardak
Un	380 g
Natriumbikarbonat	1 tatli kasigi
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı
Tuz	1/2 tatlı kaşığı
Kucuk Hindistan cevizi	1/2 tatlı kaşığı
Tarcin	1/2 tatlı kaşığı

Program: SCHNELL (ÇABUK)

TAM BUĞDAY

7 buğday ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	500 ml	700 ml
Margarin veya tereyağ	30 g	50 g
Tuz	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Şeker	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Sirke	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Tam buğday unu	550 g	750 g
7 buğday taneleri	200 g	300 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĞDAY)

Dinkel ekmeği

Dipnot:
Son kabarmadan evvel kapağı kısa süre açınız.
Tuzlu ekmegi sicak su ile islatin ve dinkeli ve arpayi dayitin ve zireyi ellerinizle ekmegin ustune bastirin.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayran	400 ml	500 ml
Dinkel tambugdaz unu	230 g	280 g
Cavdar Tambugday unu	180 g	230 g
Kaba Dinkel (alman)	180 g	180 g
Ayçiçeği çekirdeği	75 g	100 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru ekşi hamur	3/4 Torba	1 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Ayçiçeği ekmeği

Dipnot:
Sinyal sesinden sonra ayçiçeği çekirdeğini ekleyiniz.
İsterseniz kabak çekirdeği de kullanabilrsiniz.
Çekirdekleri kısa süre kızartırsanız tadı daha yoğun olur.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	550 ml
Yağ	30 g	40 g
Ekmek unu	525 g	700 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Ayçiçeği yağı	35 g	50 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Erikli ceviz ekmeği

Dipnot: Taze ceviz kullanıyorsanız ve içindeki derisi daha yumuşak ise, ekmeğin tadı hafif acı olabilir ve iyi şarabın yanında mükemmel uyar

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	550 ml
Ekmek unu	260 g	320 g
Cavdar ekmegi	400 g	450 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Haşlanmış ve kurutulmuş erik	50 g	60 g
Parçalanmış Ceviz	50 g	60 g
Bal	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Fransız Tipi baharat ekmeği

Dipnot:
Kullanılan sarımsak miktarını dörde katlamak için sarımsakları ince dilimlere kesip yağda kahverengi olana kadar hafifce tereyağda kızartınız.
Soğuduktan sonra öbür besin maddelerine ekleyiniz.
Tada daha iyiy olacaktır.
Tuz yerine baharat tuzu da kullanabilirsiniz.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	480 ml
Ekmek unu	525 g	700 g
Sertbugday unu	75 g	100 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
İnce kesilmiş Maydanoz ve vs.	1,5 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı
Ezilmiş sarımsak	2 parça	3 parça
Tere yağ	15 g	20 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Buğday ekmeği

Dipnot:Ufak ekmekler için bu hamur pek uygundur.
Ekmekleri pişirmek için SCHNELL (ÇABUK) veya TEIG (HAMUR) programını kullanınız.
Fırında pişirmek için

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	300 ml	400 ml
Yağ	25 g	30 g
Ekmek unu	540 g	700 g
Korngries	60 g	80 g
Kesilmiş kabuklu ekşi elma	1	1
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kabak ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kabak püresi	300 ml	400 ml
Ekmek unu	500 g	650 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Tereyağ	25 g	30 g
Kabak çek		
İrdeği	50 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)
Kabakpüresini tatlı ekşi kabaklardan oluşturunuz. Öngörülmüş miktarı kullanınız.

Sardelya ekmeği
Dipnot:Elma yerine ince kesilmiş salatalık da kullanabilirsiniz.
Baharatlı tereyağınla beraber ekmek çok lezzetli olur.
Her ekmek büfesi için iyi bir süpriz olur.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	325 ml	440 ml
Bugday unu	500 g	700 g
Bugday unu	75 g	100 g
İnce parçalanmış sardelya	8	11
Kabuklu kırmızı elma		
dilimlere kesilmiş	1	1,5
Zeytin yağı	1,5 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: KURZ (ÇABUK)

EKMEK TARİFELERİ VE PİŞİRME KARIŞIMLARI

Karışımın üreticisi paketin üzerinde malumat vermiyorsa BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI) programını seçiniz

HAMUR HAZIRLIGI

Hamuru TEIG (HAMUR) programında ekmek makinasında hazırlayabilirsiniz.
Ardından hamurla çalışabilir veya fırında pişirebilirsiniz.
İkinci yoğurma süresinde sinyal sesinden sonra ek maddeleri ekleyenbilirsiniz.
TEIG (HAMUR) programında pişirme seviyesinde fark yok
Hazırlanabilecek miktarları veriyoruz.

Fransız Baget

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BUYUK
Su	375 ml	550 ml
Kuru ekşi hamur	25 g	50 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Ekmek unu	552 g	700 g
Sert bugdaz unu	75 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: TEIG (HAMUR)
Hamur bittikten sonra hamuru 2-4 parçaya bölüp uzun parçalar oluşturun.
30-40 dakşka dinlendirin.
Bir dizi yandan hamuru çiziniz ve fırında pişiriniz.

Kahvelik pasta

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BÜYÜK
Süt	170 ml	225 ml
Tuz	1/4 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Yumurta sarısı	1	1
Margarin Tereyağ	10 g	20 g
Ekmek unu	350 g	450 g
Şeker	35 g	50 g
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)
Cihazadan hamuru cıkartın ve yoğurun.
Yuvarlak veya köşeli forma sokun ve içine alttakileri koyun.

Erimiş tereyağı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı
Şeker	75 g	100 g
Öğütülmüş tarçın	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Öğütülmüş ceviz	60 g	90 g
Cila gerektiği kadar		

Tereyağı hamura dağıtın.
Şeker, Tarçın, cevizleri bir bardakta karıştırın ve yağın üzerinde dağıtın.
Hamuru sıcak bir yerde 30 dakika için dinlendirin ve ardında pişirin.

Brezel

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BÜYÜK
Su	200 ml	300 ml
Tuz	1/4 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Ekmek unu	360 g	540 g
Şeker	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

1 Yumurtayı hafif dövün
Kaba parçalı tuz.
Yumurta ve tuz hariç bütün besin maddelerini bir bardağa boşaltın.

Program: TEIG (HAMUR)
Sinyal sesini duyduğunuzda ve saat 0:00 gödterdiğinde die START/STOP (CALIŞTIR/DURDUR) tuşunu basiniz.
Fırını 230°C getiriniz.
Hamuru parçalara bölünüz ve uzun ince parçalar oluşturunuz.
Brezel leri forma sokunuz ve yağlı bir tepsiye koyununz.
Ardından yumurtayı üstüne veriniz ve tuzu serpiniz.
Brezelleri 200 °C derecede 12-15 dakika önden ısıtılmış fırnda pişiriniz.

Brioche

İçindekiler	9 Tane	12 Tane
Yumurta	1	2
Süt veya suyu ortalama doldurun	225 ml	300 ml
Tereyağ margarin	55 g	75 g
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Şeker	40 g	50 g
Ekmek unu	400 g	540 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: TEIG (HAMUR)
Hamuru Cihazdan cikartin yoğurun ve bölün.
Her parçadan küçük ve büyük pocuklar oluşturun.
Büyük topcukları yağlı Brioche formuna koyun.
Küçük topu topun üzerine koyunuz.
Kabarıp hacminin iki misline ulaşmasını bekleyin.
Bir yumurtayı şekerle karıştırıp briocheslerin üzerine serpin ve ardından pişirin.

Maya yumukları

Yumuklar	9 Tane	12 Tane
Süt	100 ml	200 ml
Tuz	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Su	30 ml	45 ml
Tereyağ	30 g	45 g
Yumurta	1	1+1 yumurta sarısı
Ekmek unu	350 g	450 g
Şeker	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru istediğiniz forma sokunuz veya Tarçın yumukları tarifesini okuyunuz.
İçerik

Erimiş Tereyağ ,/ Margarin	50 g	100 g
Şeker	50 g	100 g
Öğütülmüş Tarçın	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı

Cila
Hamuru cihazdan çıkartıp iyice yoğurun.
Un serpilmiş bir masada kare formuna getirin ve kremayı hamurun üzerine dağıtın.
Şeker ve Tarçını karıştırıp tereyağın ğerşne dağıtın.
Geniş tarafından başlayarak sarın.
Köşeleri iyice katlayın.
Hamuru tek parçalara kesin ve bir tepsiye koyun, birbirlerini değmemesine özen gösterin.
40 dak. Dinlendirin.
20-25 dak. 190 °C önden ısıtılmış fırında pişirin.
Daha sıcakken cilalayın

MARMELADE (REÇEL)

Bu makine ile Reçel yapmak çok kolaydır.
Taze olgun meyveleri yıkayınız, Elma, Armut, Kayısı veya başka meyveler- sert kabukluları soyunuz.
Reçel programında öngörülen mşktarlardan fazlasını kullanmayınız.
Aksi takdirde Reçel erken kaynar veya taşabilir.
Meyveleri tartın ve küçük parçalara kesin (maks.1 cm).
2:1 şekeri gösterilenm miktarda dahil ediniz. Kesinlikle normal şeker veya 1:1 şeker katmayınızö aksi takdirde reçel yeterince kalın olmaz.
Meyveleri şekerle karıştırınız ve programı çalıştırınız. Program otomatik başlar. 1 saat 20 dak. Sonra sinyal sesi geldikten sonra reçeli kablara boşaltabilirsiniz. Kabları iyice kapatınız.

Çilek reçeli

Yıkanmış ve temizlenmiş çilekleri küçük parçalara

kesin veya püre haline getrinin.	900g
2:1 Reçel şekeri	500g
Limon suyu	1 Yemek kaşığı

Herşeyi bir kabta iyice karıştırınız.

MARMELADE (REÇEL) programını seçin ve çalıştırın.
Kabtaki şeker artıklarını temizleyin.
Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle aletten çıkartın.
Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.

Böğürtlen reçeli

Dondurulmuş Böğürtlen	950 g
2:1 Reçel şekeri	500 g
Limon suyu	

Her şeyi bir kabta iyice karıştırınız.
MARMELADE (REÇEL) programını seçip başlatınız.
Geri kalan şekerleri iyice temizleyiniz.
Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle cihazdan cıkartınız.
Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.

Portakal reçeli

Soyulmuş ve ince kesilmiş Portakal	900 g
Soyulmuş ve ince kesilmiş Limon	100 g
2:1 Reçel şekeri	500 g

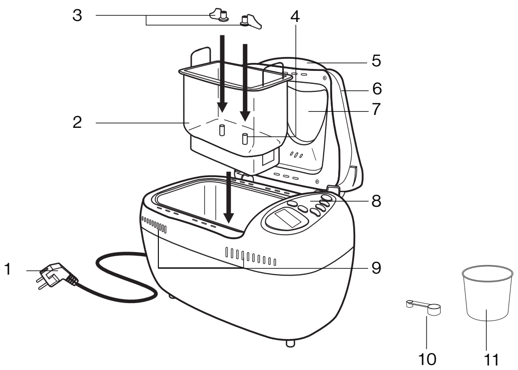
Portakalları ve limonları soyup parçalara kesiniz.
Sekeri dahil ediniz ve her şeyi bir kabta iyice karıştırınız.
MARMELADE MARMELADE (REÇEL) programını seçip başlatınız.
Geri kalan şekerleri iyice temizleyiniz. Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle cihazdan cıkartınız.
Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.

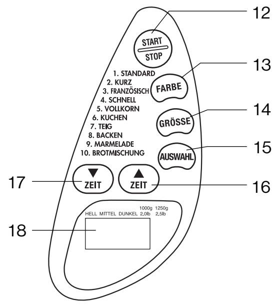
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE BA123 MAŞINĂ PROFESIONALĂ DE COPT

Stimata clientă, stimat client,

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a racorda aparatul dumneavoastră la rețeaua electrică, pentru a evita pagubele produse de utilizarea necorespunzăto-are. Acordați o atenție specială indicațiilor de siguranța. În cazul în care dați acest aparat unor terțe persoane, trebuie predate împreuna şi aceste instrucțiuni de utilizare.

ANSAMBLUL





1. Ştecher cu cablu de alimentare
2. Formă de coacere
3. Dispozitiv de frământat
4. Axe antrenate
5. Mâner
6. Capac
7. Fereastră de vizionare
8. Panou de comandă
9. Deschideri de ventilație
10. Lingură de măsură
11. Pahar de măsură

Panou de comandă:

12. Buton START/STOP
13. Buton FARBE (culoare)
14. Buton GRÖSSE (mărime)
15. Buton AUSWAHL (selecț)
16. Buton ZEIT ▲
17. Buton ZEIT ▼
18. Afişaj LCD

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Utilizarea şi manevrarea necorespunzătoare pot provoca disfuncționalitatea ale aparatului şi rănirea utilizatorului.
- Aparatul nu trebuie utilizat decât în scopul prevăzut. La utilizarea necorespunzătoare destinației sau manipulare neadecvată nu ne asumam nici o răspundere pentru eventualele pagube survenite.
- Verificați înainte de racordare la rețea dacă tipul de curent sau tensiunea rețelei corespund cu indicațiile de pe tăblița de date tehnice.
- A nu se cufunda aparatul sau ştecărul de rețea în apa sau în alte lichide. În cazul în care se întâmpla totuşi ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ştecărul din priza şi dispuneți verificarea lui de către un specialist înainte de o noua utilizare. **Pericol de moarte sau electrocutare!**
- Nu încercați niciodată să deschideți singuri carcasa!
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în interiorul carcasei.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podeaua udă sau în condiții de umezeală.
- Nu apucați niciodată stegarul de rețea cu mâinile ude sau umede.
- Verificați regulat cablul şi ştecărul de rețea de eventuale defecțiuni. În cazul apariției defecțiunilor, cablul şi ştecărul de rețea trebuie înlocuite de către producător sau de către un specialist calificat, pentru a evita distrugerile.
- Nu puneți aparatul în funcțiune când cablul sau ştecărul de rețea în cazul în care aparatul a căzut pe podea sau s-a defectat în alt mod. În astfel de cazuri duceți aparatul la verificat şi eventual reparat într-un atelier

specializat.
- Nu încercați niciodată să reparați singuri aparatul. **Există pericolul electrocutării!**
- Nu agățați cablul de rețea de margini ascuțite şi țineți-l departe de obiecte fierbinți sau flăcări libere. Scoateți din priză numai apucând ştecărul.
- Se asigură o protecție suplimentară printr-un dispozitiv încorporat, de protecție împotriva curenților reziduali, cu o intensitate de declanşare nu mai mare de 30 mA în instalațiile casnice. Cereți sfatul electricianului.
- Dispuneți cablul precum şi un cablu eventual necesar în aşa fel încât să nu-l puteți trage din neatenție sau să vă împiedicați de el.
- În cazul utilizării unui prelungitor, acesta trebuie sa fie adecvat puterii corespunzătoare, altfel se poate ajunge la supraîncălzirea cablului şi/sau a ştecărului.
- Acest cablu nu este destinat nici utilizării în scopuri comerciale şi nici utilizării exterioare.
- În timpul utilizării nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Copiii nu sunt conştienți de pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a aparatelor electrice. De aceea nu lăsați aparatele casnice la îndemâna copiilor fără ca aceştia să fie supravegheați.
- **Atenție!** Aparatul este alimentat cu curent doar atât timp cât acesta este alimentat la rețeaua de curent.
- A nu se transporta aparatul ținându-l de cablul sau de alimentare.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale şi mintale reduse, sau lipsite de experiență şi cunoştințe, decât dacă se află sub supraveghere sau au fost instruite privitor la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă cu siguranța acestora. Copiii vor fi supravegheați pentru a exista siguranța că nu se joacă cu dispozitivul.

INSTRUCȚIUNI SPECIALE DE SIGURANȚĂ

- Vă rugăm să operați unitatea automată de coacere numai după ce ați pus în unitate forma de coacere umplută cu ingrediente. Operarea fără ingrediente va duce la supraîncălzirea unității.
- Scoateți ştecherul din priză înainte de a scoate forma din unitate.
- **Fiți prevăzători! Forma de coacere se înfierbântă foarte tare.** Folosiți întotdeauna mănuşi sau suporturi pentru recipiente când scoateți forma din unitate. Lăsați toate componentele metalice să se răcească înainte de a le atinge.
- Nu atingeți niciuna din părțile în mişcare!
- Nu mutați aparatul cât timp acesta este umplut cu lichide.
- Lăsați o distanță de 5 cm în jurul unității automate de coacere cât timp funcționează şi până s-a răcit. Exteriorul aparatului se înfierbântă în timpul funcționării. Aerul care iese de la evacuările de abur este foarte fierbinte.
- Componentele unității automate de coacere nu trebuie spălate în maşina de spălat vase, ci pot fi spălate doar cu mâna (vezi *CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE).*
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării, chiar când este fixat pe funcționarea cu temporizator.
- Nu acoperiți aparatul când funcționează.
- Nu folosiți niciodată aparatul în vecinătatea materialelor uşor inflamabile. Pericol de foc!
- Nu îndepărtați alimentele din unitatea automată de coacere dacă este încă pornită, sau dacă ştecherul este încă în priză.
- Nu puneți în unitate alimente de mare volum, folii metalice, ambalaje sau alte materiale similare.

PERFORMANȚELE APARATULUI

- Puteți folosi această unitate automată de coacere pentru a:
  - ⇒ Prelucra aluat pentru pâine gata preparat. Rețetele sunt, de obicei, tipărite pe sau în ambalaj.
  - ⇒ Coaceți pâine folosind rețetele oferite cu acest aparat. Librăriile dețin cărți speciale din acest domeniu. Această unitate automată de coacere are posibilități de prelucrare pentru stadiile frământare, preparare şi coacere.
  - ⇒ Frământare aluat (de ex. paste, produse de patiserie sau chec).

⇒ Pregătire gemuri şi marmelade.
⇒ Această unitate automată de coacere este potrivită pentru a face pâine cu o greutate maximă de 1.250 g. Nu puneţi în forma de coacere (2) mai mult decât această cantitate de material, inclusiv lichidele.

DESPRE APARATELE DE FĂCUT PÂINE

- Beneficiul principal al acestui aparat de făcut pâine este faptul că toate operaţiile ca frământarea, creşterea şi coacerea sunt făcute într-o singură unitate, economisind spaţiul. Acest aparat de făcut pâine va produce continuu, cu uşurinţă, pâini superbe, cu condiţia ca utilizatorul să respecte instrucţiunile şi să înţeleagă aceste câteva principii de bază.

ACCESORII

- 2 lame de frământare (3)
- 1 cană de măsură (11)
- 1 lingură de măsură (10)
- Cantităţile de zahăr, ulei şi alte ingrediente din aceste reţete se bazează pe această lingură de măsură:
  Capătul mare 15ml = lingură
  Capătul mic 5ml = linguriţă
- Tava (2) trebuie introdusă corect în maşină înainte ca rotiţele de antrenare să intre în contact cu axele de frământare. Apoi introduceţi lamele de frământare (3), indiferent de direcţia lor. Când puneţi lamele în axele de frământare rotiţi-le până se fixează.

COMENZI

- **START/STOP (12):** Porneşte funcţionarea aparatului. Pentru a opri aparatul în timpul funcţionării, apăsaţi butonul şi menţineţi-l 3 secunde. După care maşina va trece înapoi la programul 1.
- **FARBE (Culoare) (13):** Apăsaţi pentru a selecta culoarea cojii: deschisă, medie sau închisă. Săgeata de pe display-ul LCD (16) va indica spre culoarea pe care aţi selectat-o.
  NOTĂ: Culoarea cojii nu este disponibilă cu programul AMESTECARE PÂINE (pentru amestecuri de pâine pregătite).
- **GRÖßE (Mărime) (14):** Selectaţi între 2 lb (aprox. 1.000 g) şi 2,5 lb (aprox. 1250 g) mărime pâine. Mica săgeată se va muta să indice selecţia dvs.
- **AUSWAHL (Selecţie) (15):** Control selecţie principală. Apăsaţi pentru a trece prin programe.
- **ZEIT ▲ (Timp) (16):** Selecţie timp (creştere)
- **ZEIT ▼ (Timp) (17):** Selecţie timp (descreştere)

PROGRAMELE

- **STANDARD (Bază):** Acesta este primul program afişat când maşina este pornită. Acest program este bună ca program general pentru pâine albă sau neagră. Cele mai multe reţete folosesc acest program.
- **KURZ (Scurt):** Foloseşte etape scurte pentru a face pâine în mai puţin timp.
  NOTĂ: Mărimea pâinii nu este disponibilă în acest mod.
- **FRANZÖSISCH (Franţuzească):** Această reglare este mai lungă decât programul STANDARD datorită timpului de frământare şi de creştere mai lung necesar pentru a da pâinii o textură 'aerată', caracteristică pâinii franţuzeşti.
  NOTĂ: Mărimea pâinii nu poate fi modificată în acest mod.
- **SCHNELL (Rapid):** Acest mod este similar cu programul KURZ (Scurt), în care etapele sunt mai scurte, pentru o durată de preparare mai rapidă.
  NOTĂ: Mărimea pâinii nu poate fi modificată în acest mod. Modul SCHNELL (Rapid) este cel mai bun pentru reţetele fără gluten.
- **VOLLKORN (Făină integrală):** FĂINĂ INTEGRALĂ: Acest mod oferă mai mult timp pentru etapele de frământare şi creştere pentru a obţine rezultate mai bune cu grâul integral/făina de grâu integrală.
- **KUCHEN (Chec):** Program pentru făcut checuri. Notă: Controlul culorii cojii nu este disponibil în acest mod.
- **TEIG (Aluat):** Efectuează toate etapele de frământare şi creştere, dar omite ciclul de coacere.

NOTĂ: Controlul culorii cojii şi selecţia mărimii pâinii nu sunt disponibile.
- **BACKEN (Coacere):** Ciclu de coacere autonom. Bun pentru pâine dulce, aluat pentru coacere preparat anterior, etc.
- **MARMELADE (Gem):** Program de amestecare şi încălzire ideal pentru prepararea de gem.
- **BROTMISCHUNG (Amestec pentru pâine):** Program special proiectat pentru amestecuri pentru pâine ambalate anterior.

INGREDIENTE

- Cea mai importantă parte a procesului de preparare a pâinii este selecţia calităţii ingredientelor. Aplicaţi această regulă simplă: Cele mai bune ingrediente – cele mai bune rezultate, ingrediente slabe – rezultate slabe. De exemplu: Chiar dacă se pun împreună drojdie şi făină de calitate şi apă rece şi se amestecă într-un vas vechi, amestecul tot va creşte! Nimic din ceea ce face aparatul de făcut pâine nu va împiedica aluatul să crească. Dacă pâinea dvs. nu creşte este puţin probabil ca aparatul de făcut pâine să fie de vină. Este probabil din cauza ingredientelor. Pentru a economisi timpul dvs., am inclus informaţii despre fiecare element major folosit în facerea pâinii.
- **FĂINA:** În prepararea pâinii, cel mai important element din făină este proteina de gluten, care este agentul natural care dă aluatului posibilitatea de a-şi menţine forma şi de a reţine dioxidul de carbon produs de drojdie. Termenul 'făină tare' înseamnă că are un conţinut ridicat de gluten. Probabil că aceasta a fost măcinată din grâu tare şi, de aceea, este cea mai bună pentru prepararea pâinii.
- **FĂINĂ NEAGRĂ** (sau **FĂINĂ DE FERMĂ**): Făina neagră conţine aprox. 85% din bobul de grâu. Cea mai mare parte din tărâţele bobului de grâu au fost îndepărtate. Pâinea făcută numai din făină neagră tinde să fie mai mică decât pâinea albă datorită conţinutului mai scăzut de gluten, dar oricum ea tinde să fie ca gust şi structură mai bună decât pâinea neagră. Când se cumpără acest tip de făină, măcinată fin din boabe tari, se obţine rezultate mai bune de la aparatul de făcut pâine.
- **FĂINĂ INTEGRALĂ** sau **FĂINĂ DIN GRÂU INTEGRAL:** Acest tip de făină conţine totul din bobul de grâu original, inclusiv tărâţele; învelişul dur al bobului de grâu care este o sursă excelentă de fibre. Ca şi la făina neagră, trebuie folosit tipul de făină măcinată fin din boabe tari pentru prepararea pâinii. Tărâţele din făina integrală împiedică eliberarea glutenului, aşa că pâinea din făină integrală tinde să fie mai mică şi mai densă decât pâinea albă.
- **DROJDIA** este organismul viu care se înmulţeşte în aluat. Ea produce bule de dioxid de carbon care fac aluatul să crească. Pentru maşinile de făcut pâine este cel mai bine să se folosească drojdie uscată ‚Easy Blend', care vine în pacheţele. Această drojdie nu se bazează pe zahăr ca să fermenteze aşa că este mai uşor de a reduce conţinutul de zahăr a pâinii fără efecte adverse. Evitaţi drojdia în tuburi sau cutii, deoarece aceasta creşte mai puţin bine după ce a fost desfăcută. Drojdia în pacheţele este foarte sensibilă la umezeală, aşa că nu depozitaţi pacheţele folosite parţial mai mult de o zi.
- **SAREA** nu numai că contribuie la savoarea pâinii, dar poate fi folosită pentru a încetini o drojdie care deja fermentează.
- **UNTUL** (sau grăsimea) amplifică gustul bun şi face pâinea mai moale. Alternative ale untului sunt margarina sau uleiul de măsline. Evitaţi dispersiile cu conţinut scăzut de grăsime, deoarece ele pot conţine mai puţin de 40 % grăsime şi nu vor avea acelaşi efect.
- **ZAHĂRUL** contribuie la gustul bun al pâinii şi ajută la închiderea la culoare a cojii.
  Notă: cea mai mare parte a drojdiei în pacheţele nu se bazează pe zahăr ca să devină activă.
- **APA:** Este posibilă folosirea apei dedurizate, dar aparatul de făcut pâine va produce pâine de calitate şi cu apă dură. Există multe discuţii despre ce temperatură trebuie să aibă apa. Răspunsul este simplu. Dacă apa se simte rece la contactul cu pielea, este bine. Nu este nevoie să încălziţi mai întâi apa. Dacă sunteţi îngrijoraţi că apa ar putea fi prea rece la robinet, lăsaţi-o să stea o oră pentru a atinge temperatura camerei. Încălzirea apei va distruge prematur drojdia.
- **INGREDIENTE OPŢIONALE** ar putea să însemne orice de la fructe uscate, brânză, ouă, miez de nucă sau iaurt până la alte cereale cum ar fi făină de secară, făină de porumb sau orice număr de ierburi sau mirodenii. Există câteva lucruri care trebuie respectate pentru cele mai bune rezultate. Aveţi grijă întotdeauna de conţinutul de umiditate şi reglaţi-l în mod corespunzător. Lucruri ca brânza, laptele şi fructele proaspete conţin ceva apă care va determina aspectul pâinii când este gata.
- Devenind mai experimentat cu maşina, veţi şti din instinct dacă aluatul arată prea umed sau prea uscat şi

puteți adăuga făină sau apă în mod corespunzător în timpul preparării. Amintiți-vă să luați în considerare conținutul de sare al ingredientelor pe care le adăugați. Sarea poate încetini drojdia. În final, dacă ingredientele sunt umede, cum ar fi iaurtul, sau sub formă de pulbere, ca ierburile uscate, ele pot fi introduse în amestec la începutul procesului. Pentru ingredientele ca miezul de nucă sau fructele uscate, există un moment în timpul procesului unde maşina va scoate un sunet pentru a vă anunța că este timpul să le adăugați în amestec. Vedeți *TABELUL* pentru a şti când să vă aşteptați la semnalul sonor.

- **MEDIUL:** Ultimul, dar nu cel din urmă este mediul în care se face pâinea. Aparatul de făcut pâine va lucra bine într-o gamă mare de temperaturi, dar ar putea exista o diferență de 15% în mărimea pâinii între o cameră foarte caldă şi una foarte rece. Nu puneți aparatul de făcut pâine într-o parte a casei expusă la curent. Maşina oferă o protecție a aluatului la curent, dar are şi ea limite. Dacă umiditatea din cameră este mare, şi aceasta ar putea afecta pâinea. Ca o regulă generală, dacă camera este confortabilă pentru dvs., va fi confortabilă şi pentru maşina de făcut pâine.

PĂSTRAREA PÂINII

- Pâinea de casă nu conține conservanți artificiali. Oricum, dacă păstrați pâinea într-o cutie curată, etanşă, ținută la frigider, ea va trebui să țină 5-7 zile. Pâinea este de asemenea bună pentru a fi congelată, dar lăsați pâinea preparată să se răcească înainte de a o pune într-o pungă de polietilenă şi a o păstra în congelator.

PRIMA DVS. PÂINE

- Următoarea rețetă este pentru o pâine albă simplă. Chiar dacă nu mâncați de obicei pâine albă, recomandă, cu hotărâre să faceți această primă pâine pentru că e relativ uşor de făcut.
- Urmați paşii în ordinea exactă prezentată pe pagina următoare. Pentru o pâine de 1.000 g / 2 lb, veți avea nevoie de următoarele ingrediente:

Apă	310ml
Făină albă tare pentru pâine	560g
Zahăr	2 lingurițe
Unt sau margarină	2 lingurițe
Sare	2 lingurițe
Drojdie (tip pachețel)	2 1/2 lingurițe (de obicei 1 1/2 7 g pachețel)

- Folosiți un cântar de bucătărie de calitate pentru a cântări făina. Folosiți cana de măsură (10) furnizată pentru lichide sau, dacă preferați, orice pahar gradat în ml.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Curățați aparatul înainte de a îl folosi pentru prima dată (vezi *CURĂȚARE ŞI ÎNGRIJIRE*).
- Poate exista puțin fum şi/sau miros la prima folosire. Resturile rămase de la procesul de fabricație sunt arse pe suprafața aparatului.

FOLOSIREA

- Scoateți tava de coacere (2) din aparat, cu ambele mâini. Fixați cele două cârlige de frământare (mare şi mic) (3) la axele antrenate (4) de pe fundul formei de coacere (2). Vă rugăm să vă asigurați că cârligele de frământare (3) sunt bine blocate.
- Turnați condimentele în forma de coacere (2) (vezi capitolul *INGREDIENTE ŞI REȚETE*). Este absolut esențial ca condimentele să fie în forma de coacere (2) înainte de a pune forma de coacere (2) în unitatea automată de coacere. Altfel ele vor murdări aparatul sau vor deteriora barele de încălzire.
- Goliți condimentele în ordinea indicată mai sus în forma de coacere (2). Mai întâi puneți lichidul, apoi făina. Este bine să împrăştiați zahărul şi sarea pe marginea făinii. Faceți un mic bazin în făină pentru drojdie. Vă rugăm sa urmăriți ca drojdia să nu vină în contact cu sarea sau cu lichidul.
- Introduceți forma de coacere (2) în unitate. Asigurați-vă că se blochează cu un sunet distinct. Închideți capacul (6).
- Introduceți ştecherul (1) într-o priză adecvată.
- Este afişat programul **STANDARD**:
  Durata de coacere: 3:30ore

FARBE (Culoare): Medie
GRÖSSE (Mărime): 2lb (1000g)

- **Selectarea altui program:** țineți apăsat butonul **AUSWAHL (selecție)** (15) până când pe afişajul LCD (18) se aprinde numărul programului operației dorite:
- Selectați reglajele dorite folosind butoanele **GRÖSSE (Mărime)** (14) und şi **FARBE (Coloare)** (13) (vezi secțiunea *TABELE*).
- Acum puteți regla funcția **ZEIT** (Timp) (vezi *Folosirea temporizatorului*).
- Apăsați butonul **START/STOP** (12). Unitatea începe acum să încălzească aluatul la temperatura camerei.Apoi cârligele de frământat (3) încep să frământe aluatul.
- În acest moment, programul ales porneşte. Timpul rămas pentru programul selectat este afişat pe ecranul LCD (18). Unitatea automată de coacere a pâinii efectuează acum diverse operații. Frământarea, procesarea şi coacerea depind de programul selectat.
- În procesul de frământare, unitatea amestecă condimentele timp de câteva minute. Este normal pentru unitate să vibreze şi să facă puțin zgomot în timpul procesului de frământare.
- Apoi unitatea începe să frământe aluatul. În această perioadă, drojdia începe să fermenteze, iar fereastra de observație (7) ar putea să se încețoşeze puțin.
- Dacă unitatea scoate puțin fum, țineți capacul (6) închis. Scoateți ştecherul (1) din priză. În niciun caz nu ştergeți cu apă aluatul care se ridică. Fumul poate fi produs dacă aluatul se ridică peste marginea formei (2) şi atinge rola de încălzire.
- Pentru a obține cel mai bun rezultat al coacerii, nu deschideți, dacă este posibil, unitatea în timpul funcționării. Puteți urmări procesul de coacere prin fereastra de observare (7).
- După 1/3 din durată se aude un semnal, dacă folosiți unul din aceste programe: **STANDARD, KURZ (Scurt), FRANZÖSISCH (Franțuzesc), VOLLKORN (Făină integrală), KUCHEN (chec), TEIG (aluat)** şi **BROTMISCHUNG (amestec de pâine)** (vezi secțiunea TABELE). În acest moment adăugați ingredientele opționale la pâine, cum ar fi miezul de nucă, etc. Deschideți capacul (6) cu grijă, adăugați ingredientele opționale şi închideți capacul (6). Aveți grijă la aburul care se ridică!
- După ce programul fixat s-a terminat, ecranul LCD (18) arată 0:00. Pâinea este complet coaptă.
- Scoateți ştecherul (1) din priză.
- Deschideți capacul (6). Scoateți tava de coacere (2) din aparat, folosind mănuşi pentru cuptor.
  Atenție: Forma de coacere (2) este forate fierbinte! Din nou, aveți grijă la aburul care se ridică!
- Puneți forma de coacere (2) pe o suprafață rezistentă la căldură, niciodată pe o masă sau pe o suprafață de plastic.
- Lăsați forma de coacere (2) să se răcească circa 5 minute în unitate înainte de a scoate pâinea din formă. După aceste 5 minute scoateți forma (2) din unitate. Scuturați uşor pentru a desprinde pâinea.
- Unitatea va ține pâinea fierbinte timp de o oră dacă nu este scoasă după 5 minute.
- Dacă cârligele de frământare (3) sunt încă prinse în pâine, le puteți scoate folosind un obiect bont. Pentru a nu deteriora acoperirea antiaderentă a cârligelor de frământare (3), folosiți o unealtă din lemn sau cârligele incluse în ambalaj.
- După circa 30 minute de răcire, pâinea se poate deforma.

CUM SE FOLOSEŞTE TEMPORIZATORUL

- Cea mai obişnuită utilizare a temporizatorului este pentru a face pâine peste noapte, pentru ca aceasta să fie gata dimineața. După ce ați selectat programul dorit, apăsați butonul **ZEIT** (Creştere timp) (16) sau butonul **ZEIT** (descreştere timp) (17) de pe panoul de comandă iar imaginea de pe ecran va creşte sau descreşte cu câte 10 minute. În acest fel puteți fixa programul după necesitățile dvs. Cel mai important lucru care trebuie ținut minte este că durata de timp afişată este cea de la apăsarea butonului **START/STOP (12)** până când pâinea va fi gata. De exemplu: După selectarea programului necesar, țineți apăsat butonul **ZEIT ▲** (Creştere timp) (16) butonul **ZEIT ▼** (Descreştere timp) (17) până când ecranul afişează 5:00. Apăsați apoi **START/STOP (12)**. Vor fi 5 ore până când pâinea va fi gata. Dacă apăsați butonul **ZEIT ▲** (Creştere timp) (16) – până când ecranul arată 8:10, atunci pâinea va fi gata în 8 ore şi 10 minute. Puteți apăsa şi menține butoanele **ZEIT** (Timp) (stânga/dreapta) pentru a ajunge rapid la reglarea dorită. Puteți fixa maxim 13 ore.
- NOTE: După ce ați apăsat **START/STOP (12)** nu mai puteți modifica timpul. Dacă doriți să aduceți

temporizatorul la zero, apăsaţi butonul **START/STOP (12)** timp de 3 secunde şi maşina va reveni la zero, după care veţi putea fixa din nou programul şi timpul în mod corespunzător. Notă: Nu faceţi aceasta dacă procesul a trecut de prima frământare. Nu folosiţi ingrediente perisabile cum ar fi lapte sau ouă când folosiţi temporizatorul de întârziere, deoarece acestea se strică stând în tava de pâine (2). Nu puteţi reduce timpul de întârziere la mai puţin decât timpul de preparare.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

- În plus faţă de aceasta, trebuie să respectaţi instrucţiunile de siguranţă.
- Lăsaţi aparatul să se răcească complet înainte de a începe să-l curăţaţi.
- Dacă este necesar, scoateţi forma de coacere (2) din unitate şi îndepărtaţi cârligele de frământare (3) din axele antrenate (4). Forma de coacere (2) şi cârligele de frământare (3) au o acoperire antiaderentă. Aceasta uşurează curăţarea. Forma de coacere (2) şi cârligele de frământare (3) trebuie curăţate cu o soluţie de curăţare delicată şi cu apă caldă.
- Nu folosiţi niciodată agenţi de curăţare abrazivi, mijloace auxiliare de curăţare sau bureţi care zgârie. Dacă cârligele de frământare (3) sunt acoperite cu coajă sau sunt greu de scos din axele antrenate (4), umpleţi forma de coacere cu apă fierbinte. După aprox. 30 minute încercaţi din nou. Uscaţi bine componentele înainte de a le pune înapoi în unitate.
- Forma de coacere (2) şi cârligele de frământare (3) nu trebuie spălate la maşina de spălat vase.
- Nu scufundaţi forma de coacere în apă. Acest lucru poate deteriora protecţia de pe fundul formei.
- ştergeţi compartimentul de coacere şi containerul cu o cârpă umedă şi lăsaţi-le să se usuce complet.

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

- Î: Motorul nu merge când apăs **START/STOP**.
  R: Nici nu trebuie. Toate programele încep cu o etapă de preîncălzire care asigură faptul că toate ingredientele sunt la temperatura corectă înainte de a începe procesul.
- Î: Maşina dă un semnal în timpul procesului.
  R: Acesta este semnalul pentru adăugarea ingredientelor opţionale ca fructe sau miez de nucă. Unele reţete necesită ingrediente suplimentare. Vezi reţeta corespunzătoare pentru mai multe informaţii.
- Î: Am încercat să fa o altă pâine imediat după prima, dar procesul nu a pornit.
  R: Maşina trebuie lăsată să se răcească complet înainte de a putea fi făcută o altă pâine.

PROBLEME

Pâini scăzute: În mod specific, ceea ce se întâmplă este faptul că aluatul creşte foarte bine apoi scade exact când porneşte procesul de coacere. În cele mai multe cazuri, aceasta este cauzată de aluatul care nu este destul de tare. În timp ce drojdia încă produce gaze, un aluat moale îşi va menţine o formă bună, dar o dată ce drojdia este distrusă de procesul de coacere, pâinea poate să scadă sub propria ei greutate. Amestecul este prea moale producând aluat moale.

⇒ Prea multă apă/făină insuficientă. Aceasta va face aluatul apos. Aluatul trebuie să fie moale dar ferm.
⇒ Unele tipuri ar putea avea nevoie de ceva reglări la ingrediente. Anumite tipuri de făină absorb mai puţină apă decât altele. În acest caz adăugaţi încă 50 g de făină pentru a face aluatul mai consistent.

- **Bulele de gaz produse de drojdie ies afară!** Aluatul fără gluten este ca apa fără săpun; nu puteţi face baloane.

⇒ Tipurile de făină albă pe care le folosiţi probabil că nu au suficient gluten pentru a face un aluat bun.

- **Drojdia este distrusă sau a terminat de fermentat.**

⇒ Dacă folosiţi apă caldă, drojdia ar putea să termine de fermentat înainte ca procesul de creştere să fie gata. Apa de la robinet este de obicei bună. Aveţi grijă ca drojdia să nu vină în contact cu apa înainte de începerea procesului de amestecare. Acest lucru este important în special când folosiţi temporizatorul.
⇒ Verificaţi data expirării de pe pacheţelul de drojdie. Dacă este gata să expire, ar fi mai bine să cumpăraţi alta.
⇒ Evitaţi să folosiţi drojdie din pachete deja deschise. Folosiţi un pacheţel nou de fiecare dată.

- **Pâinea nu creşte!** Multe din motivele pentru care pâinea nu creşte sunt date mai sus. Dar mai întâi, lăsaţi-ne să le eliminăm pe cele evidente:

⇒ Făina integrală şi pâinea neagră rareori cresc ca pâinea albă.
⇒ Aţi pus drojdia, nu-i aşa? Este uşor de uitat.
⇒ O greşeală obişnuită este înlocuirea linguriţei cu lingura la pus sarea. Drojdia nu va lucra bine dacă puneţi prea multă sare.
⇒ Atât făina cât şi drojdia trebuie să fie în stare bună.
⇒ Amestecul ar putea să fie prea uscat. Adăugaţi o lingură de apă la amestec dacă este necesar. Dacă simţiţi că ar trebui crescută cantitatea de drojdie, puneţi încă 1 linguriţă, dar nu mai mult.

- **Aluatul a crescut prea mult şi s-a lipit de capac!**

⇒ De obicei cauzată de prea multă drojdie, prea multă apă sau făină, sau s-a uitat să se adauge sare. Sare ţine drojdia sub control – fără ea drojdia poate duce la creşterea prea tare a pâinii.

DATE TEHNICE

Alimentare	:	230V~ 50Hz
Consum de putere	:	800 Watt

GARANŢIE ŞI SERVICE

Înainte de livrare, produsele noastre sunt supuse unui sever control de calitate. Dacă totuşi se întâmplă sa apară defecţiuni de fabricaţie sau datorate transportului, va rugări să vă adresaţi service-tulii elta (Tel.: +40-21-3199969). În afară de pretenţiile legale in termenul de garanţie, clientul poate beneficia de următoarea garanţie, in alegere: Pentru aparatul cumpărat asiguram (conform certificatului de garanţie alăturat) o garanţie de **24 de luni**, începând din ziua cumpărării. În acest interval înlăturam gratuit prin reparaţie sau prin înlocuire orice deficientă, care se datoreazăunor defecte de fabricaţie sau de material de pot fi dovedite. Defecţie apărute ca urmare a unor manipulări necorespunzătoare sau ca urmare a unor intervenţii sau reparaţii efectuale de terţi sau prin montarea unor alte piese, nu fac obiectul acestei garanţii.

0801/BA123

elta GmbH
Carl-Zeiss-Str. 8
63322 Rödermark

ANEXĂ - TABEL PENTRU DURATE ALE FAZELOR DE COACERE

Numărul programului	1		2	3	4
Numele programului	STANDARD		SCURT	FRANȚUZESC	RAPID
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	1:58		
	3:30	3:40		3:50	1:52
Pre-încălzire:	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Amestecare:	3 min		3 min	3 min	3 min
Frământare 1	2 min		2 min	2 min	2 min
Frământare 2: Încălzire la 25oC	13 min semnal la 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)		20 semnal la 1:33	21 min semnal la 3:12	5 min
Deschidere 1 Încălzire la/de la 25'C	45 min		-	45 min	-
Deschidere 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Deschidere 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Coacere	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Păstrare caldă	60 min		60 min	60 min	-
Programare temporizator	13 Std.		-	13 Std.	

5		6	7	8	9	10	
FĂINĂ INTEGRALĂ		CHEC	ALUAT	COACERE	MARMELADĂ	AMESTEC DE PÂINE	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:30	3:40	2:00				3:09	3:20
37 min	40 min	-	22 min	-	15 min	11 min	22 min
3 min		3,5 min	3 min	-	Încălzire 45 min	3 min	
2 min		20 min semnal pentru fructe 1:49	2 min	-	Pauză: 20 min	2 min	
13 min		-	16 min semnal pentru fructe 1:12	-	Sfârșit	13 min semnal pentru fructe 2:45	
45 min		-	-	-		45 min	
19 min		-	45 min	-		19 min	
36 min		-	22 min	-		40 min	
55 min	62 min	80 min plus 60 min pauză	-	60 min		56 min	
60 min		-	-	60 min		60 min	
13 Std.		-	13 Std.	13 Std.		13 Std.	

REȚETE

Pâine albă

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	500 ml
Sare	1 linguriță	1,5 linguriță
Zahăr	1 linguriță	1,5 linguriță
Făină dură grișată	150 g	200 g
Făină pentru pâine	350 g	500 g
Drojdie	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD sau KURZ (Scurt) (pentru coacere rapidă)

Pâine albă franțuzească

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	375 ml	550 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Făină pentru pâine	525 g	700 g
Făină dură grișată	75 g	100 g
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: FRANȚUZESC sau KURZ (Scurt) (pentru coacere rapidă)

Pâine cu nuci și stafide

Sfat: Adăugați nucile și stafidele după ce auziți semnalul sonor

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă sau lapte	275 ml	350 ml
Margarină sau unt	30 g	40 g
Sare	1/2 linguriță	3/4 linguriță
Zahăr	1 lingură	2 linguri
Făină pentru pâine	500 g	650 g
Drojdie uscată	3/4 packet	1 packet
Stafide	50 g	50 g
Miez de nucă dat prin răzătoare	40 g	60 g

Program: STANDARD

Pâine cu mac

Înainte de ultima fermentație, deschideți pentru scurt timp capacul, puneți apă pe aluat și apoi împrăștiați macul. Apăsați macul ușor cu mâna.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	375 ml	570 ml
Făină pentru pâine	500 g	670 g
Mălai grișat	75 g	130 g
Zahăr	1 linguriță	1,5 linguriță
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Mac măcinat	50 g	75 g
Nucșoară dată prin răzătoare	1 vârf de cuțit	2 vârf de cuțit
Unt	15 g	20 g
Parmezan ras	1 lingură	1,5 linguri
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: KURZ (Scurt)

Pâine cu zer

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Zer	375 ml	550 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Făină pentru pâine	500 g	760 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: FRANZÖSISCH (FRANȚUZEASCĂ)

Pâine integrală

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	500 ml
Margarină sau unt	25 g	35 g
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Făină pentru pâine	270 g	380 g
Făină integrală	270 g	380 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine cu granulație mare

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	300 ml	450 ml
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Aluat uscat cu făină	25 g	40 g
Făină pentru pâine	500 g	670 g
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: FRANZÖSISCH (FRANȚUZEASCĂ)

Sfat: Aluatul uscat îmbunătățește aspectul, prospețimea și gustul aluatului. El este mai moale decât aluatul de secară.

Pâine cu aluat uscat

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Aluat uscat	1/2 pachet	3/4 pachet
Apă	350 ml	450 ml
Condimente pentru pâine	1/2 linguriță	1 linguriță
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Făină de secară	250 g	340 g
Făină pentru pâine	250 g	340 g
Drojdie uscată	1 pachet	1,5 pachete

Program: STANDARD
Aluatul uscat este concentrat şi este disponibil în pachete de 15 g.

Pâine albă Graham

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	550 ml
Sare	1 linguriță	1 linguriță
Unt sau margarină	25 g	30 g
Miere	1 linguriță	1,5 lingurițe
Oțet	3/4 linguriță	1 linguriță
Făină integrală	500 g	700 g
Drojdie uscată	1 pachet	1,5 pachet

Program: VOLLKORN (Făină integrală)

Pâine neagră cu granulație mare

Sfat: Condimentele pot fi adăugate întregi sau sfărâmate. Înainte de ultima fermentație, deschideți pentru scurt timp capacul, umeziți aluatul cu apă şi adăugați ovăz sau mei. Apăsați uşor cu mâna.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	450 ml
Făină de secară	170 g	220 g
Făină integrală	170 g	220 g
Făină de secară albă	170 g	220 g
Melasă de sfeclă	1 linguriță	1,5 lingurițe
Cuişoare	1/4 linguriță	1,5 lingurițe
Coriandru	1/4 linguriță	1,5 lingurițe
Nucşoară dată prin răzătoare	1 vârfuri de cuțit	2 vârfuri de cuțit
Aluat uscat	1/2 pachet	3/4 pachet
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine de secară

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	450 ml
Aluat uscat	1/2 pachet	3/4 pachet
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Malț de secară	10 g	15 g
Făină de secară	300 g	400 g
Făină pentru pâine	200 g	260 g
Drojdie	1 pachet	1,5 pachet

Program: VOLLKORN (Făină integrală)

Pâine cu mere şi nucă

Ouă	2
Lapte	40 ml
Ulei	4 linguri
Zahăr	1 cană
Mere curățate şi rase	2 căni
Nuci tăiate	1 cană
Făina	380 g
Bicarbonat de sodiu	1 linguriță
Praf de copt	1 linguriță
Sare	1/2 linguriță
Nucşoară	1/2 linguriță
Scorțişoară	1/2 linguriță

Program: SCHNELL (Rapid)

PÂINE INTEGRALĂ

Pâine Seven grain

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	500 ml	700 ml
Margarină sau unt	30 g	50 g
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Zahăr	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Oțet	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Făină integrală	550 g	750 g
Drojdie uscată	200 g	300 g
Program	3/4 pachet	1 pachet

Program: VOLLKORN (Făină integrală)

Pâine de secară albă (făină germană)

Sfat: Deschideți pentru scurt timp capacul aparatului înainte de ultima fermentație. Umeziți pâinea sărată cu apă fierbinte, împrăştiați făina de secară albă sau fulgii de ovăz şi presați chimenul uşor cu mâna.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Zer	400 ml	500 ml
Făină integrală de secară albă	230 g	280 g
Făină integrală de secară	180 g	230 g
Secară albă măcinată grosier	180 g	180 g
Seminţe de floarea soarelui	75 g	100 g
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Aluat uscat	3/4 pachet	1 pachet
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine cu semințe de floarea soarelui
Sfat: Adăugați semințele de floarea soarelui după primul semnal sonor. Puteți folosi şi semințe de dovleac. Dacă semințele sunt puțin prăjite, gustul este mai acru.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	375 ml	550 ml
Unt	30 g	40 g
Făină pentru pâine	525 g	700 g
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Semințe de floarea soarelui	35 g	50 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine cu smochine şi nucă
Sfat: Dacă nucile sunt folosite cu coaja semințelor încă moale, pâinea are un gust puțin mai amărui, dar foarte gustos şi merge foarte bine cu vin nou.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	550 ml
Făină pentru pâine	260 g	320 g
Făină de secară	400 g	450 g
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Smochine uscate tăiate mărunt	50 g	60 g
Nuci tăiate	50 g	60 g
Miere	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine franțuzească cu ierburi
Sfat: Cantitatea de căței de usturoi poate fi mărită de patru ori dacă sunt tăiați fâşii şi apoi fierți în unt până când încep să se coloreze maro. Când se răcesc se adaugă celorlalte ingrediente. Atunci gustul este mai bun. Puteți folosi sare cu ierburi în loc de sare.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	350 ml	480 ml
Făină pentru pâine	525 g	700 g
Făină dură de grâu	75 g	100 g
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Pătrunjel tăiat, mărar şi creson	1,5 linguri	2 linguri
Căței de usturoi pisați	2 bucăți	3 bucăți
Unt	15 g	20 g
Drojdie uscată	1 pachet	1,5 pachet

Program: KURZ (Scurt)

Pâine de porumb
Acest aluat este foarte potrivit pentru checuri. Folosiți programele SCHNELL (Rapid) sau TEIG (Aluat) pentru a face checuri. Coaceți în cuptor.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	300 ml	400 ml
Unt	25 g	30 g
Făină pentru pâine	540 g	700 g
Griş	60 g	80 g
Mere acre tăiate cu coajă	1	1
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD

Pâine de dovleac

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Piure de dovleac	300 ml	400 ml
Făină pentru pâine	500 g	650 g
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	1 linguriță	1,5 lingurițe
Unt	25 g	30 g
Semințe de dovleac	50 g	100 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: STANDARD
* Faceți piureul de dovleac din dovleaci dulci şi acri marinați. Folosiți cantitatea indicată.

Pâine anşoa
Sfat: În loc de mere, puteți folosi o cantitate egală de castraveți cornişon tăiați mărunt. Pâinea este foarte gustoasă când este servită cu unt cu ierburi. Este o surpriză specială la fiecare bufet cu pâine.

Mărimea pâinii	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Apă	325 ml	440 ml
Făină integrală	500 g	700 g
Făină integrală	75 g	100 g
Castraveți cornişon tăiați mărunt	8	11
Mere roşii cu coajă, fără miez şi tăiate felii	1	1,5
Ulei de măsline	1,5 linguri	2 linguri
Drojdie uscată	1 pachet	1,5 pachete

Program: KURZ

REȚETE DE PÂINE CU AMESTECURI

În afara cazului în care este indicat altceva de către producător, folosiți programul EXPRESS când coaceți amestecuri.

PREPARAREA ALUATULUI

Aluatul poate fi pregătit prin folosirea programului TEIG (ALUAT) în maşina de copt pâine. Apoi puteți continua lucrul cu aluatul şi să îl prăjiți în cuptor.
Adăugați condimentele în timpul fazei a doua de frământare, când semnalul se opreşte. Nu există diferențe între fazele de coacere în programul aluat. Noi indicăm cantitățile care pot fi pregătite.

Baghetă franţuzească

Mărimea aluatului	NORMALĂ	MARE
Apă	375 ml	550 ml
Aluat uscat	25 g	50 g
Sare	1 linguriţă	1/2 linguriţă
Zahăr	1 linguriţă	1/2 linguriţă
Făină pentru pâine	552 g	700 g
Făină dură de grâu	75 g	100 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program: TEIG (ALUAT)
Când aluatul este gata, împărţiţi-l în 2-4 părţi şi formaţi fâşii lungi. Lăsaţi-le să stea 30-40 minute. Faceţi o serie de tăieturi oblice pe suprafaţă şi coaceţi pâinea în cuptor.

Prăjituri pentru cafea

Mărimea aluatului	NORMALĂ	MARE
Lapte	170 ml	225 ml
Sare	1/4 linguriţă	1/2 linguriţă
Gălbenuş de ou	1	1
Unt sau margarină	10	20 g
Făină pentru pâine	350 g	450 g
Zahăr	35 g	50 g
Drojdie uscată	1/2 pachet	3/4 pachet

Program: TEIG (ALUAT)
Scoateţi aluatul din vas şi frământaţi-l.
Faceţi o formă rotundă sau unghiulară şi adăugaţi umpluturile date mai jos:

Unt topit	2 linguri	3 linguri
Zahăr	75 g	100 g
Scorţişoară măcinată	1 linguriţă	1,5 linguriţe
Nucşoară dată prin răzătoare	60 g	90 g
Glazuraţi cât de mult doriţi		

Împrăştiaţi untul pe aluat.
Amestecaţi zahărul, scorţişoara şi nucile într-un vas şi împrăştiaţi-le peste unt.
Lăsaţi aluatul să stea într-un loc cald 30 minute şi apoi coaceţi-l.

Covrigi uscaţi

Mărimea aluatului	NORMALĂ	MARE
Apă	200 ml	300 ml
Sare	1/4 linguriţă	1/2 linguriţă
Făină pentru pâine	360 g	540 g
Zahăr	1/2 linguriţă	3/4 linguriţă
Drojdie uscată	1/2 pachet	3/4 pachet

1 ou bătut uşor
Sare cu granulaţie mare pentru împrăştiere.
Puneţi toate condimentele în afară de ou şi sare în vas.

Program: TEIG (ALUAT)
Când auziţi semnalul sonor şi indicatorul arată 0:00, apăsaţi butonul START/STOP.
Preîncălziţi cuptorul la 230°C.
Împărţiţi aluatul în bucăţi şi faceţi din fiecare un cilindru lung şi subţire.
Formaţi covrigii şi puneţi-i pe o hârtie de copt unsă cu grăsime. Apoi ungeţi-i cu oul bătut şi împrăştiaţi sare peste ei.
Coaceţi covrigii la 200°C timp de 12 -15 minute în cuptorul preîncălzit.

Brioşe

Adaosuri pentru	9 bucăţi	12 bucăţi
Ouă	1	2
Umpleţi cu apă sau lapte până la	225 ml	300 ml
Unt sau margarină	55 g	75 g
Sare	1/2 linguriţă	3/4 linguriţă
Zahăr	40 g	50 g
Făină pentru pâine	400 g	540 g
Drojdie uscată	3/4 pachet	1 pachet

Program TEIG (ALUAT)
Scoateţi aluatul din vas, frământaţi-l şi tăiaţi-l.
Faceţi câte o bilă mare şi una mică din fiecare parte.
Puneţi bilele mari în forme de brioşe unse cu grăsime. Puneţi bilele mici pe ele.
Lăsaţi-le să fermenteze până se dublează volumul.
Amestecaţi un ou cu puţin zahăr şi ungeţi brioşele şi apoi coaceţi-le.

Rulouri din drojdie

Rulouri	9 bucăţi	12 bucăţi
Lapte	100 ml	200 ml
Sare	3/4 linguriţă	1 linguriţă
Apă	30 ml	45 ml
Unt	30 g	45 g
Ou întreg	1	1+1 gălbenuş
Făină pentru pâine	350 g	450 g
Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
Drojdie uscată	1/2 pachet	3/4 pachet

Program TEIG/PIZZA (ALUAT/PIZZA)

Prelucraţi aluatul în ce formă doriţi sau aşa cum este dat mai jos pentru rulourile de scorţişoară:

Umplutura		
Unt topit/ Margarină	50 g	100 g
Zahăr	50 g	100 g
Scorţişoară măcinată	1/2 linguriţă	3/4 linguriţă
Glazuraţi cum doriţi		

Scoateţi aluatul din vas şi frământaţi-l complet şi bine.
Rulaţi-l într-un dreptunghi pe o suprafaţă de lucru acoperită cu făină şi împrăştiaţi crema de unt pe aluat. Amestecaţi zahărul şi scorţişoara şi împrăştiaţi-le peste unt.
Rulaţi, începând cu partea mai lată.
Îndoiţi marginile bine înăuntru.
Tăiaţi ruloul în piese separate şi puneţi-le pe o placă de copt în aşa fel încât să nu se atingă între ele.
Lăsaţi-le să stea 40 minute.
Coaceţi 20-25 minute la 190°C în cuptorul preîncălzit.
Glazuraţi-le cât sunt încă fierbinţi.

MARMELADĂ

Este uşor de făcut marmeladă cu maşina de copt pâine.
Spălaţi fructe proaspete şi coapte. Curăţaţi de coajă merele, perele, piersicile şi alte fructe cu coajă tare.
Folosiţi întotdeauna exact cantităţile menţionate, ele fiind potrivite special pentru programul marmeladă.
Altfel marmelada poate fierbe prea devreme sau poate fi coaptă excesiv.
Cântăriţi fructele şi tăiaţi-le în bucăţi mici (max. 1 cm).
Adăugaţi zahăr cu gelatină 2:1 în cantitatea indicată.
Nu puneţi niciodată zahăr normal sau zahăr cu gelatină 1:1, deoarece marmelada nu va fi suficient de groasă.
Amestecaţi fructele cu zahărul şi porniţi programul.
Programul merge complet automat. Semnalul sonor se opreşte după 1 oră şi 20 minute şi marmelada poate fi pusă în borcane. Închideţi borcanele etanş.

Gem de căpşuni

Căpşuni proaspăt spălate şi curăţate, tăiate mărunt sau piure	900 g
Zahăr cu gelatină 2:1	500 g
Suc de lămâie	1 lingură

Amestecaţi toate ingredientele în vas, folosind un răzuitor din plastic.
Selectaţi şi porniţi programul MARMELADE (Marmeladă).
Îndepărtaţi zahărul rămas din vas folosind un răzuitor.
Când semnalul, sonor se termină scoateţi vasul din maşină folosind mănuşi.
Puneţi marmelada în borcane de sticlă şi închideţi-le ermetic.

Marmeladă de afine

Afine dezgheţate după ce au fost congelate	950 g
Zahăr cu gelatină 2:1	500 g
Suc de lămâie	

Amestecaţi toate ingredientele în vas, folosind un răzuitor din plastic.
Selectaţi şi porniţi programul MARMELADE (Marmeladă).
Îndepărtaţi zahărul rămas din vas folosind un răzuitor.
Când semnalul, sonor se termină scoateţi vasul din maşină folosind mănuşi.
Puneţi marmelada în borcane de sticlă şi închideţi-le ermetic.

Marmeladă de portocale

Portocale cojite şi tăiate subţire	900 g
Lămâi cojite şi tăiate subţire	100 g
Zahăr cu gelatină 2:1	500 g

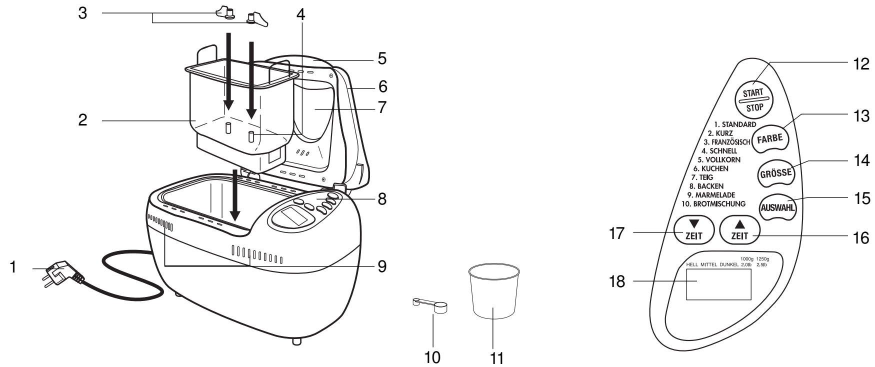
Curăţaţi de coajă portocalele şi lămâile şi tăiaţi-le bucăţi.
Adăugaţi zahăr şi amestecaţi toate ingredientele în vas, folosind un răzuitor din plastic.
Selectaţi şi porniţi programul MARMELADE (Marmeladă).
Îndepărtaţi zahărul rămas din vas folosind un răzuitor.
Când semnalul, sonor se termină scoateţi vasul din maşină folosind mănuşi.
Puneţi marmelada în borcane de sticlă şi închideţi-le ermetic.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ **BA123 Професионална машина за печене на хляб**

Уважаеми клиенти,

Прочетете внимателно тези инструкции преди да свържете уреда към електрическата мрежа. Това ще предотврати евентуални повреди. Обърнете специално внимание на съветите за сигурност. Ако предоставите този уред на трета страна, уверете се, че го предовтавяте заедно с тези инструкции.

КОМПОНЕНТИ



1. Електрически кабел и щепселug
2. Форма за печене на хляб
3. Бъркалки за месене
4. Задвижващи валове
5. Дръжка
6. Капак
7. Прозорец
8. Контролен панел
9. Вентилационни отвори
10. Мерна лъжица
11. Мерна чаша

Контролен панелel:

12. Бутон **START/STOP**
13. Бутон **FARBE (Цвят)**
14. Бутон **GREIE (Тегло)**
15. Бутон **AUSWAHL (Селекция)**
16. Бутон **ZEIT ▲(Времетраене)**
17. Бутон **ZEIT ▼(Времетраене)**
18. LCD дисплей

СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Грешно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използува само за определените му цели. Производителят не носи отговорност за повреди възникнали като следствие на неконвенционално използуване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се,че вида и волтажа на електричеството отговарят на информацията обозначена върху уреда.
- Никога не поставяйте уреда или щепсела във вода. Ако уреда падне във вода, незабавно издърпайте щепсела от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация. **Опасност от електрически удар!**
- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяйте предмети в уреда.
- Не използувайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри или влажни ръце.
- Редовно проверерявайте щепсела и кабела за повреди. Ако има такива повреди, уведомете сервизен техник и поискайте тяхната замяна.
- Не употребявайте уреда ако щепсела или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други повреди. В такива случаи уведомете сервизен техник за поправка.

- Никога не опитвайте да поправите уреда сами. **Опасност от електрически шок!**
- Щепсела не трябва да се оставя да виси над остри ъгли и трябва да е далеч от гореши предмети и пламъци. Когато изключвате щепсела, дръпнете него а не кабела.
- Вграден прекъсвач ненадвишаващ 30мА може да добави допълнителна защита на Вашето домакинство. Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставете кабела и евентуалните удължители по такъв начин, че да не представляват опасност от спъване и да не могат да се издърпват по случайност.
- Ако използувате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответният електрически капацитет, иначе е възможно да прегори.
- Този уред не е предназначен за търговска употреба както и употреба на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.
- Децата не разпознават опасностите от неправилното използуване на електрически уреди. Следователно, никога да позволявайте на деца да използуват електрически уреди без наблюдение.
- **Внимание!** Уреда е захранен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.
- Никога не носете уреда за електрическия кабел.
- Този уред не е предвиден за използване от хора (включително деца) с намалена физическа, сензорна и умствена способност или такива, които нямат опит и знания, освен ако те не действат под надзора или не са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат надзиравани, за да се гарантира, че те няма да си играят с уреда.

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Моля пускайте машината за печене на хляб само след като формата за печене на хляб е напълнена със съставките и поставена в уреда. Пускане на уреда да работи без съставките да са поставени във формата, може да доведе до прегряване на уреда.
- Изключвайте щепсела от контакта преди да извадите формата за печене на хляб от уреда.
- Внимание! Формата за печене на хляб силно се нагорещява. Винаги използвайте готварски ръкавици или ръкохватки, когато изваждате формата от уреда. Оставете всички метални части на уреда да се охладят преди да ги докосвате.
- Не докосвайте движещи се компоненти!
- Не премествайте уреда, когато е пълен с течности.
- Оставете свободно пространство от около 5 cm от всички страни на машината, когато работите с нея, и докато се охлажда след работа. Външните повърхности на уреда се нагорещяват по време на печене. Парата, която се вдига от отворите на уреда, е много гореща.
- Компонентите на машината за печене на хляб не трябва да бъдат измивани в миялна машина, а само на ръка (*Вж. Почистване и Поддръжка*).
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на използване; дори и да сте задали функцията за таймер.
- Не покривайте уреда по време на работа.
- Никога не използвайте уреда в близост до възпламеняеми материали. Опасност от запалване!
- Не изваждайте храна от машината, ако машината не изключена и щепселът й не е дръпнат от контакта.
- Не поставяйте голямо количество храна, алуминиево фолио, опаковки или подобни материали в уреда.

ФУНКЦИИ НА УРЕДА

- Можете да използвате тази автоматична машина за печене на хляб, за да:
  - ⇒ Обработите готова смес тесто. Рецептите са обикновено напечатани в или на опаковката на сместа.
  - ⇒ Изпечете хляб използвайки рецептите приложени към този уред. Също така можете да намерите в книжарниците специални готварски книги с рецепти за печене на хляб в машина. Тази автоматична машина за печене на хляб има функции за фазите на месене, обработване и печене на хляб.

⇒ Месите тесто (напр. за макаронени изделия, сладкиши или кифли).
⇒ Приготвяте сладка и мармалади.
⇒ Тази автоматична машина за печене на хляб е подходяща за приготвяне на хляб с максимално тегло от 1,250 g Не поставяйте във формата за печене на хляб (2) по-голямо количество материали от позволеното максимално количество.

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МАШИНАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ

- Най-голямото преимущество на тази машина е, че може да меси, втасва и пече хляб като многофункционален компактен уред. Ако следвате внимателно инструкциите за използване и основните принципи, с тази машина лесно и многократно ще приготвяте хляб с отлично качество.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ КОМПОНЕНТИ

- 2 резци за месене (3)
- 1 мерна чаша (11)
- 1 мерна лъжица (10)
- Количествата захар, олио и други съставки в тези рецепти са базирани на скалата на приложената мерна лъжица.
  Широк край от 15 ml=супена лъжица
  Тесен край от 5 ml=чаена лъжица
- Формата за хляб (2) трябва да бъде правилно поставена в машината преди задвижващите зъбци да се свържат с задвижващите валове. След това поставете резците за месене (3). Посоката в която сочат не е от значение. Като поставите резците на валовете, завъртете ги докато паснат.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

- **START/STOP (12):** Стартиране: За прекъсване на оперирането, натиснете този бутон продължително за 3 секунди. След което машината ще рестартира програма 1.
- **FARBE (Цвят) (13):** Натиснете съответния цвят на изпичане: леко изпечен, средно изпечен,силно изпечен. Стрелката на LCD дисплея (16) ще посочи цвета, който сте избрали.
  ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията за избор на цвят на изпичане не може да бъде използвана с програмата BREADMIX (програма за готови смеси тесто).
- **GREIE (Тегло) (14):** Изберете между 2 lb (около 1000 g) и 2.5 lb (около 1250 g) тегло на хляба. Малката стрелка ще се премести, за да посочи избраното от Вас тегло.
- **AUSWAHL (Селекция) (15):** Главен селекционен контрол. Натиснете, за да изберете или смените програма.
- **ZEIT ▲(Времетраене) (16):** Избор на времетраене (за увеличване на времетаренето)
- **ZEIT ▼(Времетраене) (17):** Избор на времетраене (за намаляване на времетраенето)

ПРОГРАМИ

- **STANDARD (Основна):** Това е първата програма, която се появява на дисплея, когато включите машината. Тя е ефективна програма с основни функции за печене на бял или черен хляб. Повечето рецепти са предназначени за тази програма.
- **KURZ (Кратка):** Приготвя хляб за кратко време на кратки фази.
  ЗАБЕЛЕЖКА: Голям размер хляб не може да се приготви с тази програма.
- **FRANZÖSISCH (Френски хляб):** Тази програма е малко по-дълга от основната програма, защото изисква допълнително време на месене и втасване на тестото, в резултат на което се получава характерния по-бухнал хляб, наречен френски хляб.
  ЗАБЕЛЕЖКА: Голям размер хляб не може да бъде обработен с тази функция.
- **SCHNELL (Бърза):** Тази програма е подобна на KURZ (Кратка) програма, тъй като приготвя хляб по-бързо и със съкратено обработване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Голям размер хляб не може да бъде обработен с тази функция.
Програмата е най-подходяща за рецепти, които не включват глутен.

- **VOLLKORN (Пълнозърнест хляб):** Програма за пълнозърнест хляб: Тази програма осигурява повече време за месене и втасване, за да се постигне по-добър ефект при печене на хляб от пълнозърнесто тесто с ниско съдържание на глутен.

- **KUCHEN (Торти):** Програма за приготвяне на торти.
  ЗАБЕЛЕЖКА: Избор на цвят на препичане може да се въведе при използването на тази програма.
- **TEIG (Тесто):** Тази програма изпълнява процесите на месене и втасване на тестото, но не пече хляба. ЗАБЕЛЕЖКА: Избор на цвят на препичане и селекция на голям размер не могат да се въведат при използването на тази програма.
- **BACKEN (Печене):** Възможно е само печене. Подходяща програма за печене на сладкиши, готово тесто и други.
- **MARMELADE (Конфитюр):** Това е миксираща и подгряваща програма идеална за приготвянето на конфитюр.
- **BROTMISCHUNG (Полуфабрикатни смеси):**
  Тази програма е специално за готови полуфабрикатни теста.

СЪСТАВКИ

- Едно от най-важните условия при правенето на хляб, е избора на качествени продукти. Приложете това просто правило: Висококачествени съставки – най-добър резултат, долнокачествени съставки – лош резултат. Пример: Ако мая, брашно и студена вода се поставят и смесят в обикновен съд, сместа пак ще втаса! Дали тестото ще втаса не зависи от качеството на машината за печене на хляб. Ако тестото Ви не втасва, най-вероятно причината не е в машината за хляб. По-вероятно причината са нискокачествени съставки. За да Ви спестим време, приложихме информация за всички основни съставки, които се използват при приготвяне на хляб.
- **БРАШНО:** При приготвянето на хляб, най-важният елемент в брашното е протеинът глутен - естествената съставка, която спомага образуването на форма на тестото и задържа въглеродния двуокис, произведен от маята. Терминът ‘плътно брашно’ означава, че брашното има високо съдържание на глутен. Плътно брашно вероятно е било произведено от плътна пшеница и такъв вид брашно може лесно да бъде обработвано при приготвянето на хляб.
- **КАФЯВО БРАШНО (още известно като ФЕРМЕРСКО БРАШНО):** Кафявото брашно съдържа около 85% от пшеничните зърна в цялостно състояние. По-голямата част от обвивката на пшениченото зърно е премахната. Хляб, който е приготвен от кафяво брашно, е по-малък по размер от бял хляб, поради ниското съдържание на глутен, но е по-плътен и ароматен. Ако купувате кафяво брашно, изберете по-плътния вид, който е по-добре обработен, за да постигнете по-добри резултати с машината за печене на хляб.
- **ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО:** Този тип брашна съдържат цялостното съдържание на зърната, включително и обвивката, която е отличен източник на фибри. Както и при избора на кафяво брашно, изберете висококачествено плътно пълнозърнесто брашно за използване в машината. Външната обвивка на пълнозърнестото брашно предпазва образуването на глутен, поради което пълнозърнестият хляб е по-малък по размер и по-плътен по консистенция от бял хляб.
- Маята е жив организъм, който се размножава в тестото. Маята произвежда балончетата въглероден двуокис, които бухват тестото. При правене на хляб в машини, най-подходяща е обикновена суха пакетирана мая (напр. марката ‘Easy Blend’). Обикновената мая не използва захар, за да втаса тестото, така че е лесно да намалите количеството захар на хляба без допълнителни усилия. Избягвайте използването на мая в тубички или консервирана мая, тъй-като те не траят дълго след разпечатване на опаковката. Пакетираната мая е чувствителна към влага, затова не съхранявайте частично използван пакет за по-дълго от един ден.
- **СОЛ** – не само придава вкус на хляба, но и може да бъде използвана за намаляване ефекта на прекалено активна мая.
- **КРАВЕ МАСЛО** (или мазнина) – придава вкус и омекотява хляба. Заместители на кравето масло могат да бъдат маргарин или маслинено олио. Избягвайте използването на мазнина с ниско съдържание на масленост, тъй като те могат да бъдат с 40% масленост или по-малко масленост и няма да са достатъчно ефективни.
- **ЗАХАР** - придава вкус и спомага за образуването на по-изпечен цвят кора на хляба.
  Забележка: Повечето пакетирани маи не използват захар, за да се активират.
- **ВОДА:** Използвайте мека вода, ако е възможно. Машината за печене на хляб произвежда качествен хляб дори и с твърда вода. Все още е спорен въпросът на каква температура трябва да е водата.

Отговорът е лесен. Подходяща е хладка вода. Няма нужда да загрявате водата. Ако се опасявате, че чешмяната вода е твърде студена, оставете я да престои за един час докато се изравни със стайната температура. Ако водата е затоплена, може преждевременно да унищожи маята.

- **СЪСТАВКИ ПО ИЗБОР** – могат да бъдат всякакви съставки като сушени плодове, сирене, яйца, ядки, кисело мляко, продукти от рода на овесените ядки като например ръжено брашно, царевично брашно или всякакви други зелени или сушени подправки. Има няколко условия, които трябва да се вземат под внимание за постигане на отлични резултати. Винаги наблюдавайте влажността на съставките и приготвяйте сместа според съдържанието на водата. Продукти като сирене, мляко или пресни плодове съдържат по-голямо количество вода, което е определящо за големината на изпечения хляб. В началото е препоръчително да използвате сухи продукти като сирене Пармезан, мляко на прах или изсушени плодове. С течение на времето, ще придобиете опит и ще умеете да преценявате на око дали тестото изглежда прекалено влажно или сухо, и ще можете да прибавяте съответното количество брашно или вода по време на приготвянето. Не забравяйте да обръщате внимание на количеството сол в съставките, които прибавяте. Солта може да забави действието на маята. Ако допълнителните съставки са влажни като например кисело мляко или сухи като например изсушени подправки, можете да ги поставите в началото на процеса на приготвяне. За съставки като ядки или плодове, има определено време когато машината ще издаде бийпкащ звук,сигнализиращ че трябва да добавите съставките в сместа на тестото. Направете справка с таблицата, за да знаете кога да очаквате звука.
- **ОКОЛНА СРЕДА:** Средата в която хляба е приготвян също е от значение. Машината за хляб ще работи добре при различни температури, но има разлика от 15% в размера на хляб, приготвен при висока температура в сравнение с този приготвен в много студено помещение. Не поставяйте машината за печене на хляб във ветровито помещение. Машината осигурява защита на тестото, но това може да не достатъчно. Висока влажност на въздуха в помещението също може да повлияе на хляба. Като общо правило, можете да приемете, че ако помещението е удобно за Вас, то е подходящо и за използване на машината.

СЪХРАНЯВАНЕ НА ХЛЯБА

- Домашно приготвен хляб не съдържа никакви изкуствени консерванти. Ако поставите хляба в чист плътно затворен съд и в хладилника, можете да го съхраните за 5-7 дни. Хляба може също така да бъде замразяван, но преди да го поставите в найлонова опаковка и във фризера, го оставете да се охлади.

РИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Следната рецепта е за лесно приготвяне на бял хляб. Дори ако обикновено не консумирате бял хляб, препоръчваме Ви да започнете с бял хляб, тъй като той е сравнително лесен за приготвяне.
- Следвайте стъпките в описания ред както е показано по-долу.За 1000 g / 2 lb хляб са необходими следните съставки:

Вода	310 ml
Гъсто брашно за бял хляб	560 g
Захар	2 супени лъжици
Краве масло или маргарин	2 супени лъжици
Сол	2 супени лъжици
Мая (пакетиран вид)	2 1/2 супени лъжици (обикновено 1 1/2 7 – грамов пакет)
Мая (пакетирана суха мая)	2 супени лъжици (обикновено 1 1/2 7 – грамов пакет)

- Използвайте качествен кухненски кантар за измерване на брашното. Използвайте приложената мерна чаша (10) или друга предпочитана мерна чаша със скала в милилитри.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Разопаковайте и отстранете опаковъчните материали.
- Почистете уреда преди да го използвате (*Вж. Почистване и Поддръжка*).
- Може да забележите лек мирис и дим при първото използване на уреда. Това се дължи на възможни остатъци от производствения процес, които изгарят по повърхностите на уреда.

РАБОТА С УРЕДА

- С две ръце извадете формата за хляб (2) от уреда. Сглобете двете бъркалки за месене (голяма и малка) (3) в задвижващите валове (4) на дъното на формата за печене на хляб (2). Моля проверете дали бъркалките (3) са добре закрепени.
- Сипете съставките във формата (2) (Вж. секциите *СЪСТАВКИ* и *РЕЦЕПТИ*). Много е важно да сипете съставките във формата за печене (2) преди да поставите формата (2) в автоматичната машина за хляб. В противен случай, уреда ще бъде измърсен, или пък нагряващите елементи могат да се повредят.
- Сипете съставките във формата (2) следвайки реда описан по-горе. Най-добре е да насипете захарта или солта около ръбовете. Освободете малко пространство в брашното за сипване на маята. Внимавайте маята да не е в допир със сол или течности.
- Поставете формата (2) в уреда. Можете да се уверите, че формата е паснала добре, ако чуете характерния щракащ звук. Затворете капака (6).
- Включете щепсела (1) в подходящ електрически контакт.
- Програмата **STANDARD** ще се появи на дисплея.
  Времетраене на печене: 3:30 часа
  FARBE (Цвят): Средно изпечен
  GRESSE (Тегло): 2 lb (1000 g)
- Изберете друга програма: Дръжте натиснат бутона **AUSWAHL (Селекция)** (15) докато номера на програмата за желаната от Вас функция светне на LCD дисплея (18).
- Изберете желаните показатели чрез бутоните **GRESSE (Тегло)** (14) и **FARBE (Цвят)** (13) (Вж. секцията *ТАБЛИЦА*).
- Вече можете да зададете функцията **ZEIT (Време)** (*Вж. Използване на Таймера*).
- Натиснете бутона **START/STOP** (12). Машината ще започне да затопля тестото до стайна температура. След което бъркалките (3) ще започнат да месят тестото.
- На този етап избраната програма ще започне да функционира. Оставащото време за избраната програма ще бъде показано на LCD дисплея (18). Машината ще започне да изпълнява различните операции. Тези операции са миксиране, месене и печене, в зависимост от избраната програма.
- В процеса на миксиране, уредът разбърка съставките за няколко минути. Нормално е уредът да вибрира и да бръмчи по време на миксирането.
- След това уредът започва да меси тестото. На този етап, маята започва да действа и прозорецът (7) може леко да се замъгли.
- Ако се появи дим, оставете капака (6) затворен. Дръпнете щепсела (1) от електрическия контакт. В никакъв случай не забърсвайте полепналото тесто в уреда с влажна кърпа. Може да се появи дим, ако тестото се вдигне над ръба на формата (2) и докосне нагряващите елементи.
- Ако е възможно, не отваряйте уреда по време на работа, за да постигнете максимален резултат. Можете да наблюдавате процеса на печене през прозореца (7).
- Ако използвате една от следните програми, ще чуете звуков сигнал след като 1/3 от времето изтече. **STANDARD (Основна), KURZ (Кратка), FRANZÖSISCH (Френски хляб), VOLLKORN (Пълнозърнест хляб), KUCHEN (Торти), TEIG (Тесто) and BROTMISCHUNG (Полуфабрикатни смеси)** (Вж. секцията *ТАБЛИЦА*). На този етап можете да сипете допълнителните съставки като например ядки. Отворете внимателно капака (6), добавете избраните съставки и затворете капака (6). Внимавайте да не се опарите на вдигащата се пара!
- След като времето на зададената програма изтече, LCD дисплеят (18) ще покаже 0:00. Хлябът вече е изпечен.
- Дръпнете щепсела (1) от контакта.

- Отворете капака (6). Извадете формата (2) от уреда като използвате готварски ръкавици.
  Внимание: Формата за хляб (2) е силно нагорещена!
  Внимавайте да не се опарите на вдигащата се пара!
- Поставете формата (2) на топлоизолирана повърхност. Никога не я поставяйте на маса или пластмасова повърхност.
- Оставете формата (2) да се охлади за около 5 минути преди да извадите хляба от формата (2). След 5 минути и извадете формата за печене на хляб (2) от уреда. Леко разклатете, за да освободите хляба.
- Уредът ще поддържа хляба топъл за един 1 час, ако не го извадите след 5 минути.
- Ако бъркалките (3) са все още залепнали за хляба, можете да ги извадите с помощта на тъп уред. Използвайте дървен уред или шпатулата в комплекта на уреда, за да избегнете надраскване по неполепващото покритие на бъркалките (3).
- След около 30 минути охлаждане, формата на хляба може да се промени.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА

- Таймерът най-често се употребява когато приготвяте хляб през нощта, който ще е готов на сутринта. След като изберете желаната програма, натиснете бутона ZEIT X (Увеличаване на времетраенето) (16) или бутона **ZEIT** X (Намаляване на времетраенето) (17) на контролния панел и величината на цифрите на дисплея ще се увеличи или намали с 10 минути. По този начин можете за зададете програма, която е най-подходяща за хляба, който желаете да приготвите. Важно е да имате в предвид, че времетраенето изписано на дисплея е времето, което започва да се отброява след натискане на **START/STOP** (12) до момента когато хлябът е готов.
  Пример: След като изберете желаната програма, продължете да натискате бутона **ZEIT** ▲ (Увеличаване на времетраенето) (16) или бутона **ZEIT** ▼(Намаляване на времетраенето) (17) докато на дисплея се изпише 5:00. След което натиснете **START/STOP** (12). Хлябът ще бъде готов след 5 часа. Ако натиснете бутона **ZEIT** ▲(Увеличаване на времетраенето) (16) докато на дисплея се появи 8:10, хлябът ще бъде готов след 8 часа и 10 минути. Можете да натиснете и задържите натиснати бутоните **ZEIT** (Времетраене) (ляв/десен), за да улесните по-бързото избиране на желания запис. Можете да зададете максимум 13 часа.
- ЗАБЕЛЕЖКИ: След като вече сте натиснали бутона START/STOP (12), не можете да промените записа за таймера. Ако желаете да рестартирате таймера, натиснете бутона START/STOP (12) за 3 секунди и машината ще се рестартира, след което можете да изберете отново програмата и съответното времетраене.
  Забележка: Не рестартирайте, ако процесът на приготвяне е стигнал след фазата ма първото месене. Не използвайте лесно развалящи се продукти като мляко и яйца, ако възнамерявате да настроите таймера за по-дълъг период, тъй като те могат да развалят тестото докато то престоява във формата (2). Не можете да намалите времетраенето на по-малък период от времетраенето на обработване.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Спазвайте инструкциите за безопасност при почистване на уреда.
- Оставете уреда да се охлади напълно преди да пристъпите към почистване.
- Ако е необходимо, извадете формата (2) от уреда и разглобете бъркалките (3) за месене от задвижващите валове (4). Формата за печене на хляб (2) и бъркалките за месене (3) имат неполепващо покритие. Това помага при почистване. Формата за печене на хляб (2) и бъркалките за месене (3) трябва да бъдат измивани с топла вода и омекотен препарат за миене на съдове.
- В никакъв случай не използвайте агресивни препарати, абразивни почистващи материали или тел за чистене на съдове. Ако около бъркалките (3) се образува коричка или е трудно да бъдат извадени от задвижващите валове (4), напълнете формата (2) с гореща вода. След около 30 минути, опитайте отново да ги извадите. Подсушете добре компонентите преди отново да ги поставите в уреда.
- Формата за печене на хляб (2) и бъркалките за месене (3) не трябва да бъдат измивани в миялна машина.
- Не поставяйте формата във вода. Това може да доведе до повреда на защитното покритие на

дъното на формата.
- Забършете формата и съда в която е поставена с навлажнена кърпа и ги оставете да изсъхнат напълно.

ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

- Въпрос: Моторът не се задейства когато натиснах **START/STOP (12)**.
  Отговор: Моторът не би трябвало да се задейства.Всички програми стартират с подготвително загряване, след което съставките са достигнали подходящата температура преди процесът на готвене да започне.
- Въпрос: Машината издаде бийпкащ звук по време на готвене.
  Отговор: Това е сигнала означаващ времето за поставяне на допълнителни съставки като плодове или ядки. Някои от рецептите изискват допълнителни съставки. Направете справка с рецептата за повече информация относно допълнителни съставки.
- Въпрос: Опитах се да направя нов хляб веднага след като първия беше готов, но машината не стартира.
  Отговор: Машината трябва да бъде оставена да се охлади преди да започнете приготвянето на нов хляб.

ПРОБЛЕМИ

- **Спихнал хляб:** В началото тестото набухва добре, след което спихва. В повечето случаи това се дължи на недостатъчно гъсто тесто. Докато маята все още образува газ, рядкото тесто ще запази форма, но ако маята се унищожи при печенето, хлябът ще спихне. Ако сместа е влажна, тестото ще се разреди.
  - ⇒ Прекалено много вода/недостатъчно брашно. Това ще разреди тестото. Тестото трябва да бъде меко, но гъсто.
  - ⇒ Някои марки тесто имат нужда от допълнителни съставки. Някои видове брашна абсорбират по-малко вода от други. В подобен случай, сипете 50 g допълнително брашно, за да сгъстите тестото.
- **Балончетата въглероден двуокис образувани от маята се изпаряват!** Тесто без глутен е като вода без сапун, с която искате да направите сапунени мехури.
  - ⇒ Възможно е марките брашно, които използвате да нямат достатъчно глутен за направата на добро тесто.
- **Маята е унищожена или свършила.**
  - ⇒ Ако използвате топла вода, маята може да свърши преди процеса на набухване да е приключил. Чешмяна вода обикновено също е подходяща за използване. Бъдете внимателни в маята да не попада вода преди мискирането да започне. Това е особено важно когато използвате таймера.
  - ⇒ Проверете датата на годност на опаковката на маята. Ако срокът на годност изтича скоро, по-добре е да закупите нова мая.
  - ⇒ Избягвайте да използвате мая от опаковки, които са вече отворени. Всеки път използвайте нова опаковка.
- **Хлябът не бухва!** Някои от причините за това бяха отбелязани по-горе.
  Възможни са още следните прочини:
  - ⇒ Пълнозърнести и кафяви хлябове бухват по-трудно от бели.
  - ⇒ Може би сте забравили да поставите мая.
  - ⇒ Друга честа грешка е сипването на чаени лъжици вместо супени лъжици сол.
    Маята няма да действа, ако сте сипали прекалено много сол.
  - ⇒ Брашното, както и маята трябва да бъдат в добро състояние.
  - ⇒ Сместа може да е била прекалено суха. Ако е необходимо, прибавете една супена лъжица към сместа. Ако смятате, че количеството мая трябва да бъде увеличено, прибавете една чаена лъжица.
- **Хлябът бухна прекалено и се залепи за капака!**
  - ⇒ Това обикновено е причинено от употребата на прекалено количество мая, вода или брашно или недостатъчно сол. Без достатъчно сол, маята може да причини прекалено бухване.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Електрическа мрежа с волтаж и напрежение:	230V~ 50Hz
Мощност:	800 Watt

ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Преди доставката нашите уреди се подлагат на строг качествен контрол. Ако, въпреки всички грижи, е възникнала повреда при производството или транспортирането, Ви молим да занесете обратно уреда на търговеца, от който е закупен. Наред със законовите гаранционни претенции купувачът има право по негов избор на следните гаранционни услуги:

За закупения уред даваме 2 години гаранция, считано от деня на продажбата. През този период отстраняваме безплатно, чрез ремонтиране или замяна, всички недостатъци, които безспорно се дължат на дефекти на материала или на производството.

Недостатъци, възникнали вследствие на неправилно боравене с уреда, и дефекти, появили се след намеса и поправки от страна на трети лица, както и след монтирането на чужди части, не се обхващат от тази гаранция.

CE approved

АйЕВДЋАи: кАБЋЋДА ВА ВжЕБЕкжАЕВЕкГ ВА жАзЋЋоВЋкЕ лАзЋ

Номер на програмата	1		2	3	4
Номер на програмата	STANDARD		KURZ	FRANZESISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Загряване:	17 min	20 min	5 min	22 min	3 min
Разбъркване:	3 min		3 min	3 min	3 min
Месене 1	2 min		2 min	2 min	2 min
Месене 2: Месене 2: Загрей на 25оС	След 13 минути - сигнал на 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)		След 20 минути - сигнал на1:33	След 21 минути - сигнал на 3:12	5 min
Отвори 1 Загрей до/на 25оС	45 min		-	45 min	-
Отвори 2	19 min		7 min	26 min	7 min
Отвори 3	46 min		26 min	51 min	27 min
Печене	55 min	62 min	55 min	65 min	65 min
Поддържане на хляба топъл	60 min		60 min	60 min	-
Програмиране на таймера	13 h		-	13 h	

5		6	7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	МАРМАЛАД	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:30	3:40	2:00				3:09	3:20
37 min	40 min	-	22 min	-	15 min	11 min	22 min
3 min		3,5 min	3 min	-	след 45 минути - загряване	3 min	
2 min		след 20 минути - сигнал за поставяне на плодове 1:49	2 min	-	Пауза: 20 минути	2 min	
13 min		-	след 16 - поставяне на плодове 1:12	-	Край	след 13 минути - сигнал за поставяне на плодове 2:45	
45 min		-	-	-		45 min	
19 min		-	45 min	-		19 min	
36 min		-	22 min	-		40 min	
55 min	62 min	80 минути плюс 60-минутна пауза	-	60 min		56 min	
60 min		-	-	60 min		60 min	
13 h		-	13 h	13 h		13 h	

РЕЦЕПТИ

Бял хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	500 ml
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаена лъжица
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаена лъжица
Твърда пшенична грис	150 g	200 g
Брашно	350 g	500 g
Мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: STANDARD (Основна) или KURZ (Кратка) (за бързо печене)

Френски бял хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	375 ml	550 ml
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Брашно	525 g	700 g
Твърда пшенична грис	75 g	100 g
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаена лъжица
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: FRANZÖSISCH (Френски хляб) или KURZ (Кратка) (за бързо печене)

Хляб с ядки и стафиди

Съвет: Прибавете ядките и стафидите след като чуете звуковия сигнал

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода или мляко	275 ml	50 ml
Маргарин или краве масло	30 g	40 g
Сол	1/4 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица
Захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Брашно	500 g	650 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка
Стафиди	50 g	50 g
Настъргани орехови ядки	40 g	60 g

Програма: ОСНОВНА

Хляб с макови семена

Съвет: Преди последната фаза на втасване, отворете за кратко капака и налейте вода в тестото, след което сипете маковите семена. Натиснете леко с ръце маковите семена.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	375 ml	570 ml
Брашно за хляб	500 g	670 g
Царевична грис	75 g	130 g
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Макови семена	50g	75 g
Индийско орехче	1 щипка	2 щипки
Краве масло	15 g	20 g
Настъргано сирене Пармезан	1 супена лъжица	1.5 супени лъжици
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: KURZ (Кратка)

Млечен хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Кондензирано мляко	375 ml	550 ml
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Брашно за хляб	500 g	760 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: FRANZÖSISCH (Френски хляб)

Черен пълнозърнест хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	500 ml
Маргарин или краве масло	25 g	35 g
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Брашно за хляб	270 g	380 g
Пълнозърнесто брашно	270 g	380 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

Пшеничен пълнозърнест хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	300 ml	450 ml
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Суха пшенична мая	25 g	40 g
Брашно за хляб	500 g	670 g
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: FRANZÖSISCH (Френски хляб)

Съвет: Пшеничната мая придава свежест и вкус на тестото. Този тип мая е по-мек от ръжения тип мая.

BG

Подквасен хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Суха подквасa	1/4 опаковка	3/4 опаковка
Вода	350 ml	450 ml
Подправки за хляб	1/4 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Ръжено брашно	250 g	340 g
Брашно за хляб	250 g	340 g
Суха мая	1 опаковка	1.5 опаковки

Програма: ОСНОВНА

Суха концентрирана подквасa може да се закупи в опаковки от по 15 g.

Бял Грахам хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	550 ml
Сол	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Краве масло или маргарин	25 g	30 g
Мед	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Оцет	3/4 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Пълнозърнеста пшеница	500 g	700 g
Суха мая	1 опаковка	1.5 опаковки

Програма: VOLLKORN (Пълнозърнест пшеничен хляб)

Кафяв пшеничен пълнозърнест хляб

Съвет: Подправките могат да бъдат прибавени цели или нарязани.

Отворете за кратко капака преди да е втасало. Налейте малко вода, за да навлажните тестото и прибавете овесени ядки или просо. Леко натиснете тестото.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	450 ml
Ръжено брашно	170 g	220 g
Пълнозърнеста пшеница	170 g	220 g
Спелт брашно	170 g	220 g
Сироп от захарно цвекло	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Примента зърна	1/4 чаени лъжици	1.5 чаени лъжици
Кориандър	1/4 чаени лъжици	1.5 чаени лъжици
Смляно индийско орехче	1 щипка	2 щипки
Суха подквасa	1/4 опаковка	3/4 опаковка
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

Ръжен хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	450 ml
Суха подквасa	1/4 опаковка	3/4 опаковка
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Ръжен малц	10 g	15 g
Ръжено брашно	300 g	400 g
Брашно за хляб	200 g	260 g
Мая	1 опаковка	1.5 опаковки

Програма: VOLLKORN (Пълнозърнест пшеничен хляб)

Хляб с ябълки и орехи

Яйца	2
Мляко	40 ml
Олио	4 супени лъжици
Захар	
Обелени и настъргани зелени ябълки	2 чаши
Нарязани на ситно орехи	1 чаша
Брашно	380 g
Сода бикарбонат	1 чаена лъжица
Готварска пудра	1 чаена лъжица
Сол	1/4чаена лъжица
Индийско орехче	1/4 чаена лъжица
Канела	1/4 чаена лъжица

Програма: SCHNELL (Бърза)

ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ

Седемзърнест хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	500 ml	700 ml
Маргарин или краве масло	30 g	50 g
Сол	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Захар	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Оцет	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Пълнозърнесто брашно	550 g	750 g
Седемзърнести ядки	200 g	300 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: VOLLKORN (Пълнозърнест пшеничен хляб)

Спелт хляб (Немски пшеничен хляб)

Съвет: Отворете капака на уреда за кратко време преди последната фаза на втасване.
Сипете малко гореща вода, за да навлажните соления хляб, посипете спелт или овесени ядки и леко натиснете

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Кондензирано мляко	400 ml	500 ml
Пълнозърнесто спелт брашно	230 g	280 g
Пълнозърнесто ръжено брашно	180 g	230 g
Необработен спелт	180 g	180 g
Слънчогледови семки	75 g	100 g
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Суха подкваса		1 опаковка
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

Хляб със слънчогледови семки

Съвет: Прибавете слънчогледови семки след първия звуков сигнал.
Можете също така да използвате тиквени семки. Ако семките са предварително леко изпечени, вкусът им ще е по-осезаем.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	375 ml	550 ml
Краве масло	30 g	40 g
Брашно	525 g	700 g
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Слънчогледови семки	35 g	50 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

Хляб със смокини и орехи

Съвет: Ако използвате пресни орехи с все още меки обелки на ядките, хлябът ще има леко горчив вкус, но ще е вкусен и ще върви добре на вкус с вино.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	550 ml
Брашно	260 g	320 g
Ръжено брашно	400 g	450 g
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Нарязани на ситно сушени смокини	50 g	60 g
Нарязани на ситно орехи	50 g	60 g
Мед	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

Френски хляб със свежи подправки

Съвет: Вкусовите качества на скилидките чесън може да бъде подобрени, ако ги нарежете на ленти и ги запържете в краве масло до светло кафяв цвят. След като изстинат, можете да ги прибавите към останалите подправки. Така подправките ще са по-вкусни. Можете да използвате с заместител на сол вместо истинска сол.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	350 ml	480 ml
Брашно	525 g	700 g
Твърдо пшенично брашно	75 g	100 g
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Нарязани магданоз, копър и кресон	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Накълцан чесън	2 скилидки	3 скилидки
Краве масло	15 g	20 g
Суха мая	1 опаковка	1.5 опаковки

Програма: KURZ (Кратка)

Царевичен хляб

Съвет: Това тесто е подходящо за кифли. Използвайте програмите SCHNELL (Бърза) и TEIG (Тесто) за приготвяне на

кифли. Изпечете във фурна.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	300 ml	400 ml
Краве масло	25 g	30 g
Брашно	540 g	700 g
Зърнена грис	60 g	80 g
Необелени нарязани кисели ябълки	1	1
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма ОСНОВНА

Тиквен хляб

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Тиквено пюре*	300 ml	400 ml
Брашно	500 g	650 g
Сол	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Захар	1 чаена лъжица	1.5 чаени лъжици
Краве масло	25 g	30 g
Тиквени семки	50 g	100 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: ОСНОВНА

* Пригответе тиквеното пюре от сладки и кисели мариновани тиквички. Използвайте обозначеното количество.

Хляб с аншоа

Съвет: Вместо ябълки, можете също да използвате същото количество ситно нарязани корнишони.
Този тип хляб е още по-вкусен, когато е сервиран с растително масло.
Този тип хляб е приятна изненада на всеки хлебен бюфет.

Тегло на хляба	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Вода	325 ml	440 ml
Пълнозърнеста пшеница	500 g	700 g
Пълнозърнеста пшеница	75 g	100 g
Ситно нарязани филета аншоа	8	11
Необелени и обезсеменени нарязани червени ябълки	1	1,5
Маслинено олио	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
Суха мая	1 опаковка	1.5 опаковки

Програма: ЕКСПРЕСНА

РЕЦЕПТИ ЗА ХЛЯБ ОТ ПОЛУФАБРИКАТНО ТЕСТО

Освен ако не е написано противното в инструкциите на опаковката на сместа за тесто, използвайте програмата EXPRESS, когато приготвяте хляб от полуфабрикатно тесто.

ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТО

Тестото може да бъде приготвено чрез програмата TEIG (ТЕСТО) След като приготвите тестото, можете да го обработите и да ги изпечете във фурна. Прибавете допълнителните съставки след втората фаза на месене, след като чуете сигнала. Няма разлика между фазите на печене в програмата за тесто.
Тук са посочени количествата тесто, което може да бъде приготвяно.

Франзела

Размер на тестото	СТАНДАРТЕН	ГОЛЯМ
Вода	375 ml	550 ml
Суха подкваса	25 g	50 g
Сол	1 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица
Захар	1 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица
Брашно	552 g	700 g
Твърдо пшенично брашно 75 g	100 g	
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: TEIG (ТЕСТО)

Когато тестото е готово, разделете го на две части в дългообразни хлябове. Оставете хлябовете да престоят 30-40 минути. Направете няколко рязвания с нож от едната страна на франзелите и ги изпечете във фурна.

Сладки за кафе

Размер на тестото	СТАНДАРТЕН		ГОЛЯМ
Мляко	170 ml		225 ml
Сол	1/4 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица	
Жълтък	1		1
Краве масло или маргарин 10		20 g	
Брашно	350 g		450 g
Захар	35 g		50 g
Суха мая	1/4 опаковка		3/4 опаковка

Програма: TEIG (ТЕСТО)

Извадете тестото от машината и го смесете. Оформете го в кръг или правоъгълник и прибавете долните продукти:

Разтопено краве масло	2 супени лъжици	3 супени лъжици	
Захар	75 g		100 g
Смелена канела	1 чаена лъжица		1.5 чаени лъжици
Настъргани ядки	60 g		90 g

Глазирайте по вкус.
Намажете маслото на тестото.
Смесете захарта, канелата и ядките в купа и ги посипете върху маслото.
Оставете тестото да престои за 30 минути на топло място и след това го изпечете.

Прецели

Размер на тестото	СТАНДАРТЕН	ГОЛЯМ
Вода	200 ml	300 ml
Сол	1/4 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица
Брашно		
Захар	1/4 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица
Суха мая	1/4 опаковка	3/4 опаковка

Леко разбито яйце Гранулирана сол за ръсене.
Сипете в съда на уреда всички подправки с изключение на яйцето и солта.

Програма: TEIG (ТЕСТО)
Щом чуете звуковия сигнал и дисплеят покаже 0:00, натиснете бутона START/STOP Предварително затоплете фурната до 230°C. Разделете тестото на две дълги тесни рола.
Оформете прецелите и ги поставете на намазана с масло готварска хартия. Намажете разбитото яйце и поръсете със сол. Печете прецела на 200°C за 12-15 минути в предварително затоплена фурна.

Кифли Бриоше

Продукти за	9 кифли	12 кифли
Яйца	1	2
Налейте вода или мляко до	225 ml	300 ml
Краве масло или маргарин	55 g	75 g
Сол	1/4 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица
Захар	40 g	50 g
Брашно	400 g	540 g
Суха мая	3/4 опаковка	1 опаковка

Програма: TEIG (ТЕСТО)
Извадете тестото от машината, смесете го и го разделете на две. Оформете по една малка и по една голяма топка от всяка от частите. Поставете големите топки в намазана с масло форма за кифли бриоше.
Поставете малките топки върху тях. Оставете ги да втасат докато размерът им се увеличи двойно.
Разбийте едно яйце с малко захар и го намажете върху тестото. Поставете кифлите за печене.

Ролца с мая

Ролца	9 броя	12 броя
Мляко	100 ml	200 ml
Сол	3/4 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Вода	30 ml	45 ml
Краве масло	30 g	45 g
Цяло яйце	1	1+1 жълтък
Брашно	350 g	450 g
Захар	1.5 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Суха мая	1/4 опаковка	3/4 опаковка

Програма: TEIG/PIZZA (ТЕСТО/ПИЦА)
Оформете тестото във желана от Вас форма или както е описано по-долу за канелени ролца:

Подплънки

Разтопено краве масло/Маргарин	50 g	100 g
Захар	50 g	100 g
Смелена канела	1/4 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица

Глазирайте по вкус.

Извадете тестото от машината и го смесете добре. Разтеглете го във формата на триъгълник върху набрашнена работна маса и го намажете с масло. Смесете захар и канела и намажете маслото.
Започнете да навивате ролцата като започнете от външната страна на тестото. Добре завийте краищата.
Разрежете на малки отделни ролца и поставете ролцата на тава за печене, така че да не се докосват едно до друго.
Оставете ги да престоят 40 минути. Печете в продължение на 20-25 на 190°C в предварително загрята фурна.
Глазирвайте ролцата докато са все още горещи.

МАРМЕЛАД

Приготвянето на мармелад с машината за хляб е лесно. Измийте свежи и узрели плодове.
Обелете плодовете с твърди обелки като ябълки, круши, праскови и подобни. Винаги използвайте точното количество плодове, тъй като количеството трябва да отговаря на програмата. В противен случай мармаладът ще се свари прекалено рано или ще загори. Премерете плодовете и ги нарежете на малки парченца (максимум 1 cm). Прибавете желатинова захар в разтвор 2:1. Никога не добавяйте обикновена захар или желатинова захар в разтвор 1:1, защото мармаладът няма да се сгъсти достатъчно.
Смесете плодовете със захарта и стартирайте програмата. Програмата е напълно автоматична.
Ще чуете звуковия сигнал след 1 час и 20 минути. Можете да насипете готовия мармелад в стъклени буркани.
Затворете добре бурканите.

Ягодов мармалад

Прясно измити и почистени ягоди, нарязани на дребно или пресирани на пюре	900 g
2:1 желатинова захар	500 g
Лимонов сок	1 супена лъжица

Разбъркайте съставките в съда като използвате пластмасова лъжица.
Изберете и задайте програмата MARMELADE (Мармелад).
Отстранете остатъчната захар от съда на машината с помощта на лъжицата.
Когато чуете звуковия сигнал, извадете съда от машината. Използвайте готварски ръкавици.
Насипете мармелада в стъклени буркани и ги затворете плътно.

Малинов мармелад

Размразени малини	950 g
2:1 желатинова захар	500 g
Лимонов сок	

Разбъркайте съставките в съда като използвате пластмасова лъжица.
Изберете и задайте програмата MARMELADE (Мармелад).
Отстранете остатъчната захар от съда на машината с помощта на лъжицата.
Когато чуете звуковия сигнал, извадете съда от машината. Използвайте готварски ръкавици.
Насипете мармелада в стъклени буркани и ги затворете плътно.

Портокалов мармелад

Обелени и ситно нарязани портокали	900 g
Обелени и ситно нарязани лимони	100 g
2:1 желатинова захар	500 g

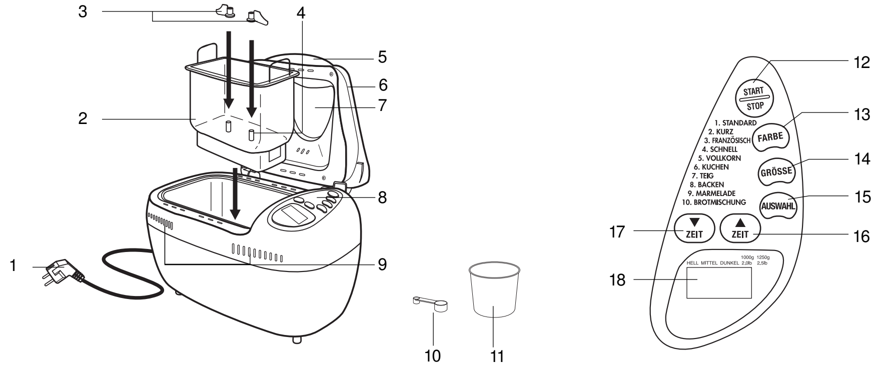
Обелете портокалите и лимоните и ги нарежете.
Прибавете захар и разбъркайте съставките в съда като използвате пластмасова лъжица.
Изберете и задайте програмата MARMELADE (Мармелад)
Отстранете остатъчната захар от съда на машината с помощта на лъжицата.
Когато чуете звуковия сигнал, извадете съда от машината. Използвайте готварски ръкавици.
Насипете мармелада в стъклени буркани и ги затворете плътно.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **BA123 Профессиональная печь для выпечки хлебо-булочных изделий**

Уважаемый покупатель,

Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем подключить устройство к сети, чтобы избежать его повреждений из-за неправильного использования. Обратите особое внимание на указания по безопасности. Если вы захотите передать это устройство третьему лицу, то вместе с устройством необходимо передать и эту инструкцию.

КОНФИГУРАЦИЯ УСТРОЙСТВА



1. Шнур питания, вилка
2. Форма для выпечки
3. Крючкообразные лопости для замеса теста
4. Приводной вал
5. Ручка
6. Крышка
7. Окно наблюдения
8. Панель управления
9. Вентиляционные отверстия
10. Мерная ложка
11. Мерный стакан

Панель управления:

12. Кнопка СТАРТ/СТОП (START/STOP)
13. Кнопка ПОДРУМЯНИВАНИЕ (FARBE)
14. Кнопка МАССА (GREIE)
15. Кнопка ВЫБОР РЕЖИМА (AUSWAHL)
16. Кнопка ВРЕМЯ (ZEIT ▲)
17. Кнопка ВРЕМЯ (ZEIT ▼)
18. Жидкокристаллический (ЖК) дисплей

СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Грешно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използува само за определените му цели. Производителят не носи отговорност за повреди възникнали като следствие на неконвенционално използуване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се,че вида и волтажа на електричеството отговарят на информацията обозначена върху уреда.
- Никога не поставяйте уреда или щепсела във вода. Ако уреда падне във вода, незабавно издърпайте щепсела от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация. **Опасност от електрически удар!**
- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяйте предмети в уреда.
- Не използувайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри или влажни ръце.
- Редовно провереря вайте щепсела и кабела за повреди. Ако има такива повреди, уведомете сервизен техник и поискайте тяхната замяна.
- Не употребявайте уреда ако щепсела или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други

повреди. В такива случаи уведомете сервизен техник за поправка.

- Никога не опитвайте да поправите уреда сами. **Опасност от електрически шок!**
- Щепсела не трябва да се оставя да виси над остри ъгли и трябва да е далеч от гореши предмети и пламъци. Когато изключвате щепсела, дръпнете него а не кабела.
- Вграден прекъсвач ненадвишаващ 30мА може да добави допълнителна защита на Вашето домакинство. Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставете кабела и евентуалните удължители по такъв начин, че да не представляват опасност от спъване и да не могат да се издърпват по случайност.
- Ако използувате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответният електрически капацитет, иначе е възможно да прегори.
- Този уред не е предназначен за търговска употреба както и употреба на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.
- Децата не разпознават опасностите от неправилното използуване на електрически уреди. Следователно, никога да позволявайте на деца да използуват електрически уреди без наблюдение.
- **Внимание!** Уреда е захранен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.
- Никога не носете уреда за електрическия кабел.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с уменьшенными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знания, за исключением, если они были под надзором или им была дана инструкция относительно использования прибора человеком, ответственным за их безопасность. Дети должны быть под надзором, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.

НАСТОЯТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Эксплуатация автоматического прибора для выпечки хлебо-булочных изделий допустима только при наполненной тестом формочки. При отсутствии теста прибор подвержен перегреву и выходу из строя.
- Перед выниманием формочки для выпечки из прибора отсоедините его от источника питания.
- **Внимание! Форма для выпечки подвержена нагреванию до высоких температур.** Всегда пользуйтесь термоперчатками при вынимании формочки из печи. Перед тем как браться за металлические части, дайте им полностью остыть.
- Не прикасайтесь к подвижным частям прибора!
- Не перемещайте прибор с места на место, если формочка заполнена жидкостью.
- Перед эксплуатацией (а также во время охлаждения) устанавливайте прибор таким образом, чтобы до других объектов сохранялась дистанция не менее 5 см. Поверхность печи во время эксплуатации подвержена нагреву до высоких температур. Воздух, исходящий из вентиляционных отверстий, - высокой температуры.
- Недопустима мойка частей прибора в посудомоечных машинах: возможна лишь ручная мойка (см. раздел «*УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ*»).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время эксплуатации, не взирая на предустановленное время выпечки.
- Не накрывайте прибор чем-либо во время эксплуатации.
- Никогда не включайте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняемых веществ и объектов. Опасность возгорания!
- Не вынимайте приготовленные продукты из печи до ее отключения от сети питания. (Предварительно убедитесь, что вилка отсоединена от розетки.)
- Не помещайте в камеру печи объемные предметы, металлическую фольгу и т.п.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

- Вы можете использовать данный прибор для:
  - ⇒ Выпечки готового теста. Рецепты по приготовлению обычно указаны на упаковке для теста.
  - ⇒ Выпечки хлебо-булочных изделий по рецептам, предложенным производителем прибора. Также вы можете найти большой выбор рецептов в книгах по кулинарии. Данный прибор для выпечки хлебо-булочных изделий укомплектован всем необходимым для приготовления теста и его выпечки.

⇒ Выпечки теста (изготовления макаронных изделий, печенья, булочек).
⇒ Приготовления джемов, повидла.
⇒ Прибор пригоден для выпечки изделий массой не более 1кг250г. Не превышайте допустимую массу теста либо жидкости, помещаемую в формочку для выпечки (2).

ОБ ИЗГОТОВЛЕНИИ ХЛЕБА

- Основополагающей выгодой данного прибора является его функциональность и способность совмещения всего процесса выпечки (от приготовления теста до заключительной стадии выпечки). С помощью данного прибора вы можете выпекать великолепные хлебные батоны снова и снова при соблюдении нескольких принципов и правил по его эксплуатации.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- Крючкообразные лопости для замеса теста (3) – 2 шт.
- Мерный стакан (11) – 1 шт.
- Мерная ложка (10) – 1 шт.
- Количество сахара, растительного масла и других ингредиентов в предлагаемых рецептах по выпечке рассчитаны согласно укомплектованных мерной ложке и стакана.
  15 мл = столовая ложка
  5 мл = чайная ложка
- Перед установкой лопостей для замеса и состыкованием их с приводным валом (4) необходимо правильно установить форму (2) в прибор. Направление лопостей (3) значения не имеет. Для правильной установки лопостей необходимо прокрутить их до полной фиксации в рабочем положении.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

- Кнопка **СТАРТ/СТОП (START/STOP) (12):** Приводит прибор в действие. Для отключения нажмите и удерживайте данную кнопку в течение 3 секунд. После данной процедуры установки программы будут сброшены.
- Кнопка **ПОДРУМЯНИВАНИЕ (FARBE) (13):** Нажмите для выбора цвета корочки: незначительное подрумянивание, среднее либо сильное. Стрелка на ЖК дисплее (16) будет указывать на установленный уровень подрумянивания.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Функция подрумянивания недоступна при выборе режима BREADMIX (используемого для выпечки предподготовленного теста).
- Кнопка **МАССА (GREIE) (14)::** Выберите величину массы между 1 кг и 1кг 250 г.

Маленькая стрелка на ЖК дисплее укажет на выбранную величину.

- Кнопка **ВЫБОР РЕЖИМА (AUSWAHL) (15):** Позволяет управлять программированными настройками. Служит для переключения режимов.
- Кнопка **ВРЕМЯ (ZEIT▲) (16):** Установка времени (увеличение).
- Кнопка **ВРЕМЯ (ZEIT▼) (17):** Установка времени (уменьшение).

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ

- **СТНАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ (STANDARD):** При включении устройства данный режим отображается первым из списка возможных. Он является основным (главным) режимом для выпечки белого и серого хлеба. Этот режим используется для выпечки большинства рецептов.
- **КОРОТКИЙ РЕЖИМ (KURZ):** Оперирует укороченными интервалами времени для ускоренной выпечки.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Изменение массы каравая при работе печи в данном режиме невозможно.
- **ФРАНЦУЗСКИЙ РЕЖИМ (FRANZÖSISCH):** Данный режим незначительно дольше СТАНДАРТНОГО (основного) в связи с увеличенным периодом замеса и подхода теста, необходимого для придания караваю «воздушной» текстуры французской булки.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Изменение массы каравая при работе печи в данном режиме невозможно.
- **УСКОРЕННЫЙ РЕЖИМ (SCHNELL):** Данный режим сходен с режимом KURZ (короткий) и служит для ускорения процесса выпечки.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Изменение массы каравая при работе печи в данном режиме невозможно.

УСКОРЕННЫЙ РЕЖИМ (**SCHNELL**) является наилучшим решением для выпечки изделий из муки с низким содержанием клейковины.

- **РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (VOLLKORN):** НЕПРОСЕЯННАЯ МУКА: Данный режим предусматривает относительно дольшее время замеса и поднятия формы (в связи с низким содеражнием клейковины) для достижения лучшего результата выпечки.
- **РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ПИРОЖЕННЫХ (KUCHEN):** Данный режим предусмотрен для выпечки тортов и пироженных.
  ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе этого режима существует возможнось регулирования подрумянивания.
- **РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG):** Режим предусмотрен для замеса и поднятия теста, исключающий процесс выпечки.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Изменение массы каравая и регулирования подрумянивания при работе печи в данном режиме невозможно.
- **РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ (BACKEN):** Предусмотрен только цикл выпечки. Данный режим идеально подходит для выпечки сладкого и заранее замешанного теста.
- **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВИДЛА (MARMELADE):** Смешанная программа продолжительности нагрева идеально подходит для приготовления джемов и повидла.
- **РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ФАСОВАННЫХ СМЕСЕЙ (BROTMISCHUNG):** Данный режим специально запрограммирован для выпечки фасованных смесей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Самой важной частью приготовления хлеба является выбор качественных ингредиентов. Просто следуйте этому простому правилу: Лучшие ингредиенты – лучший результат, плохие ингредиенты – плохой результат. Например: Даже при замесе муки в холодной воде, но с добавлением качественных дрожжей, тесто все равно поднимется! Ничто в работе устройства не может помешать тесту подойти. Если каравай не поднимается, то причиной тому не работа устройства. Вероятно проблемой может быть плохой выбор ингредиентов. Для экономии Вашего времени мы включили в раздел информацию по всем важным составляющим приготовления хлеба и хлебо-булочных изделий.
- **МУКА:** При выпечке хлеба самым важным элементом в муке является ее клейковидность, что дает тесту способность держать форму и сохранять углекислый газ, полученный при помощи дрожжей. Термин «сильная мука» означает, что она содержит высокий уровень клейковины. Лучше всего выпекать хлеб из муки помола твердых сортов пшеницы.
- **СЕРАЯ МУКА:** Серая мука содержит в среднем 85% ядер пшеницы. Большая часть отрубей пшеницы в ней отсеяна. Хлеб из серой муки выходит немного меньшим в объеме в связи с меньшим содержанием клейковины, но содержит более устойчивый аромат и приобретает темную корочку. При выборе данного сорта муки следует учитывать, что качество выпечки в Вашей печи остается на высшем уровне.
- **НЕПРОСЕЯННАЯ МУКА:** Данный сорт муки содержит как ядра пшеницы, так и перемолотую внешнюю оболочку; твердая оболочка пшеницы является лучшим источником волокн. Выпечка изделий из серой муки требует дополнительного внимания к выбору ингредиентов. В связи с низким содержанием клейковины в непросеянной муке, караваи получаются немного меньшими в объеме и более плотными.
- **ДРОЖЖИ** являются живыми организмами, многократно размноженными в тесте. Они производят пузырьки углекислого газа, что позволяет тесту подойти. Для выпечки хлебо-булочных изделий в автоматических печах рекомендовано использование сухих дрожжей. Данному типу дрожжей не требуется сахар для ферментации, в связи с чем есть возможность снизить его содержание в тесте, не ухудшая эффекта ферментации. Рекомендуется не использовать дрожжи в тубах либо консервных банках, т.к. они теряют необходимые качества после распаковывания. Сухие дрожжи очень чувствительны к влаге, поэтому не рекомендуется хранить открытую упаковку более одного дня.
- **СОЛЬ** используется не только по своему прямому назначению, а также для замедления ферментации дрожжей.
- **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО** (либо жир) придает караваю аромат и делает его мягче. Заменителями сливочного масла могут выступать маргарин либо оливковое масло. Рекомендовано не использовать

жировые спреды, содержащие менее (около) 40% жиров, которые не смогут достигнуть таких же показателей.

- **САХАР** добавляет караваю аромат и способствует подрумяниванию до коричневой корочки. Примечание: Для большинства сортов сухих дрожжей сахар не является необходимым компонентом их брожения.
- **ВОДА:** По возможности используйте мягкую воду, тем не менее также допустимо использование жесткой воды для выпечки изделий высокого качества в Вашей печи. Существует много споров по поводу температуры воды для замеса теста. Ответ на этот вопрос прост. Если вода прохладная, то она уже подходит для начала замеса. Нет необходимости предварительно подогревать воду. Если вы все же обеспокоены, что температура воды низкая, оставьте кастрюлю с водой на некоторое время для достижения комнатной температуры. Подогрев воды может стать причиной временной остановки активности дрожжей.
- **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ** для выпечки могут быть самыми разнообразнвми: сухофрукты, сыр, яйца, орехи, йогурт и другие злаки (ржаная, кукурузная мука), а также травы и пряности. Существует несколько советов для достижения лучших результатов. Избегайте использования влажных ингредиентов, которые должны храниться в сухом месте. Такие ингредиенты как молоко и свежые фрукты содержат большое количество воды, что отразится на внешнем виде готового каравая. Для первого раза попробуйте использовать сухофрукты, сыр Пармезан и сухое молоко. По мере приобретения навыков работы с печью Вы интуитивно сможете распознавать слишком ли тесто влажное либо сухое и добавлять муку либо воду по своему усмотрению во время процесса приготовления. Важно знать, что добавление соли в тесто может замедлить действие брожения дрожжей. Далее, когда добавленные ингредиенты приобретают влажную консистенцию йогурта, их можно смешивать с тестом и начинать процесс выпечки. Что касается таких ингредиентов, как орехи либо сухофрукты, то об их добавлении в тесто устройство оповестит звуковым сигналом. Придерживайтесь временных рамок, чтобы знать, когда ожидать звукового сигнала печи.
- **ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА:** Последним, но не менее важным компонентом является окружающая среда. Печь может работать в обширном диапазоне температур, но объем каравая может изменяться до 15% в зависимости от температуры помещения (чрезмерно прогретого либо прохладного). Не устанавливайте печь в сквозном помещении. Печь служит защитой для теста от сквозняка, но этому есть свои пределы. Повышенная влажность помещения также может повлиять на выпекаемое изделие. В качестве основного правила имейте в виду, что если помещение комфортно для Вас, то оно также комфортно для печи.

ХРАНЕНИЕ ИСПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Хлеб, испеченный в домашних условиях, не содержит консервантов. Тем не менее, рекомендовано хранение хлеба в течение 5-7 дней в чистом герметичном контейнере в холодильнике. Хлебо-булочные изделия также могут храниться в морозильных камерах при условии помещения их в полиэтиленовые пакеты после того, как они полностью остынут.

ВАШ ПЕРВЫЙ КАРАВАЙ

- Нижеприведенный рецепт является самым простым способом выпечки белого хлеба. Даже если вы обычно не едите белый хлеб, настоятельно рекомендуем воспользоватся данным простым рецептом при выпечки хлеба в первый раз.
- Строго следуйте далее приведенным инструкциям. Для выпечки каравая в 1 кг вам потребуется:

Вода	310 мл
Мука высшего сорта	560 г
Сахар	2 столовые ложки
Сливочное масло либо маргарин	2 столовые ложки
Соль	2 столовые ложки
Дрожжи (сухие)	2 1/2 столовые ложки (в среднем1 1/2 7 г сухих дрожжей)
Дрожжи (сухие дрожжи в маленьких упаковках)	2 1/2 столовые ложки

- Для взвешивания муки используйте точные приборы. Пользуйтесь мерным стаканом (10), входящим в комплект для точного замера либо любым другим с каллибровкой в мл.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте устройство.
- Перед первым использованием обязательно вымойте прибор, как описано в разделе «*УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ*».
- При первом включении возможно возникновение постороннего запаха и дыма. Данная процедура необходима для удаления (сжигания) производственной пыли, оставшейся после выхода устройства с конвеера.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Отсоедините крючкообразные лопости для замеса (2), удерживая их обоими руками. Присоедините обе лопости (большую и маленькую) (3) к приводному валу (4), расположенному на дне фомры для выпечки (2). Убедитесь, что лопости (3) плотно закреплены и защелкнуты.
- Поместите ингредиенты в форму для выпечки (2), предварительно обратившись к разделам «*ИНГРЕДИЕНТЫ*» и «*РЕЦЕПТЫ*». Очень важно знать, что ингредиенты должны быть помещены в форму (2) до того, как форма будет установлена в камеру. В противном случае существует вероятнось загрязнения и повреждения стержней накаливания.
- В первую очередь заливайте жидкости в форму для выпечки (2), после чего добавляйте муку. Рекомендуется распределить сахар и соль вокруг (кольцом). Сделайте в муке небольшое углубление для дрожжей. Убедитесь, что дрожжи не смешаны с солью либо жидкостями.
- Закрепите лопости (2) в предназначенные разъемы. Убедитесь, что они плотно закреплены, чему должен свидетельствовать щелчок. Закройте крышку (6).
- Подключите вилку (1) к подходящему источнику питания.
- На ЖК дисплее отобразится информация **СТАНДАРТНОГО РЕЖИМА:**
  Время выпечки: 3ч30мин
  Подрумянивание: Среднее
  Масса: 1 кг
- Выбор другого режима: Удерживайте кнопку **ВЫБОРА РЕЖИМА (AUSWAHL)** (15) пока на дисплее (18) не отобразится номер необходимого режима.
- Установите необходимые величины, используя кнопки **МАССА (GREIE)** (14) и **ПОДРУМЯНИВАНИЕ (FARBE)** (13) (следуйте инструкциям и предписаниям).
- Далее Вы можете установить время (**ZEIT**). (Смотрите раздел «*КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ*».)
- Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП (START/STOP)** (12). Прибор начнет подогревать тесто до комнатной температуры. После этого лопости (3) начинают замес теста.
- Начиная с данного момента, активируется выбранный режим. Время выбранного режима, оставшееся до окончания работы, отображено на ЖК дисплее (18). Автоматическая печь в данный промежуток времени выполняет различные операции. Происходит процесс замеса и подхода теста, выпечка согласно выбранному режиму.
- Замес включает в себя перемешивание всех компонентов в течение нескольких минут. В данный период времени прибор может вибрировать и издавать шум.
- Далее устройство подготавливает тесто к выпечке. Во время подхода теста и начала активации работы дрожжей, окно наблюдения (7) может немного запотеть.
- При возникновении дыма держите крышку (6) закрытой. Отсоедините шнур (1) устройства от сети питания. Не при каких обстоятельствах не убирайте излишки теста и не протирайте внутренности камеры влажной тканью. Возникновение дыма возможно при попадании теста на внутреннюю поверхность камеры печи.
- Для достижения лучшего результата выпечки, по возможности, не открывайте дверцу печи во время операции. Вы можете наблюдать за процессом через окно наблюдения (7).
- По завершении 1/3 цикла звучит звуковой сигнал, при условии выбора одной из следующих режимов: **СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD), КОРОТКИЙ (KURZ), ФРАНЦУЗСКИЙ (FRANZÖSISCH), РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (VOLLKORN), РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ПИРОЖЕННЫХ (KUCHEN), РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG) и РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ФАСОВАННЫХ СМЕСЕЙ (BROTMISCHUNG).** (смотрите раздел «*УКАЗАТЕЛИ*».) В это время нужно добавить дополнительные ингредиенты, такие

как орехи и т.д. Аккуратно откройте крышку (6), добавьте дополнительные ингредиенты и снова закройте крышку. Будьте осторожны с выходящим паром!

- По окончании установленного режима, ЖК дисплей отображает 0:00. Теперь каравай испечен.
- Отсоедините шнур устройства (1) от источника питания.
- Откройте крышку (6). Выньте из печи форму (2) при помощи термоперчаток. Предостережение: Форма для выпечки (2) очень горячая. Будьте осторожны с выходящим паром!
- Установите форму (2) на термоустойчивую поверхность. Никогда не ставьте горячую форму на поверхность стола либо любую пластиковую поверхность.
- Дайте форме для выпечки (2) немного остыть (в течение 5 мин) в камере печи, прежде чем вытаскивать хлеб из нее. После окончании интервала времени можно вынуть форму (2) из печи. Встряхните немного для того, чтобы вытащить хлеб.
- Если Вы оставите хлеб в печи по окончании выпечки, то он будет горячим еще в течение часа.
- Если лопости (3) остались в каравае, то их можно вытащить при помощи затупленного предмета. Для того чтобы не повредить антиприлипающую поверхность лопостей (3), используйте деревянный предмет.
- Приблизительно через 30 минут после остывания каравай становится более черствым.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ

- Самой востребованной функцией таймера является возможность выпечки ночью, чтобы утром изделие было готово. После того как Вы выбрали режим выпечки, просто нажмите на кнопку **ВРЕМЯ (ZEIT▲)** (16) для увеличения либо **ВРЕМЯ (ZEIT▼)** (17) для сокращения периода выпечки. Одно нажатие увеличивает либо сокращает время на 10 минут. Таким образом, вы можете подстроить режим по своему усмотрению. Следует иметь в виду, что значение времени, отображаемое на дисплее, является интервалом с момента нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** (12) **(START/STOP)** и до завершения выпечки. Например: После выбора необходимого режима, нажимайте на кнопку **ВРЕМЯ (ZEIT▲)** (16) (для увеличения интервала) и **ВРЕМЯ (ZEIT ▼)** (17) (для сокращения интервала), пока на дисплее не появится величина 5:00. Далее нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** (12) **(START/STOP)**. Это будет обозначать, что изделие будет готово через 5 часов. При увеличении интервала (кнопка **ВРЕМЯ (ZEIT▲)** (16) до величины 8:10, изделие будет готово через 8 часов 10 минут. Вы можете нажать и удерживать кнопки установки времени (влево/вправо) для ускоренного ввода данных. Максимально допустимый интервал составляет 13 часов.
- ПРИМЕЧАНИЯ: После нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП (12) (START/STOP)**, изменение времени неыозможно. При необходимости переустановить интервал времени нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП (12) (START/STOP)** в течение 3 секунд, после чего заново установите необходимый режим и интервал времени. Примечание: Данная операция не допустима, если устройство уже прошло стадию замеса теста. При задержке времени не используйте в качестве ингредиентов скоропортящиеся продукты, такие как молоко либо яйца. Невозможно сократить интервал времени менее, чем время выпечки и подготовке теста.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Пожалуйста, дополнительно прочтите рекомендации по безопасному использованию.
- Перед мойкой прибора отсоедините шнур питания от сети и дайте прибору полностью остыть.
- При необходимости выньте из печи форму для выпечки (2), а также отсоедините лопости для замеса (3) от приводного вала (4). Форма для выпечки (2) и лопости (3) имеют антипригарное покрытие. Мойка элементов печи. Рекомендовано мыть форму для выпечки (2) и лопости для замеса (3) в теплой воде с моющим средством.
- Не используйте какие-либо острые предметы либо стойкие моющие средства для мытья частей прибора. Если на лопостях (3) налипло и осталось тесто, и их трудно отсоединить от приводного вала (4), наполните форму (2) горячей водой. Попробуйте отсоединить лопости через 30 минут. Перед установкой элементов обратно в печь, убедитесь, что они полностью высохли.
- Недопустима мойка формы для выпечки (2) и лопостей для замеса (3) в посудомоечных машинах
- Не окунайте форму для выпечки в воду. Это может повредить защитный слой дна формы.
- Протрите камеру печи влажной тканью и дайте полностью высохнуть.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

- Вопрос: После нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** (12) **(START/STOP)**, мотор не завелся.
  Ответ: Мотор не должен завестить сразу же. Все режимы запрограммированы на предварительный подогрев камеры для того, чтобы все ингредиенты достигли необходимой температуры.
- Вопрос: Устройство издало звуковой сигнал во время процесса работы.
  Ответ: Данный сигнал оповествляет о необходимости добавления дополнительных ингредиентов. В некоторых рецептах выпечки учтены дополнительные ингредиенты. Обратитесь к соответствующему рецепту для получения большей информации.
- Вопрос: По окончании процесса выпечки пытался включить устройство для приготовления другого изделия, но процесс не начался.
  Ответ: Для продолжения использования устройства, печь должна полностью остыть.

ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ

Осевшие караваи: Типичным случаем является поднятие теста на первой стадии и его последущее оседание сразу же после начала процесса выпечки. В большинстве случаев причина заключается в том, что тесто слабое. В то время как дрожжи дают свой эффект, даже слабое тесто набирает пышную форму, но как только действие дрожжей прекращается в связи с началом стадии выпечки, каравай оседает под собственным весом. Причиной слабого теста является его чрезмерная влажность.

⇒ Слишком много воды/недостаточно муки. Это делает тесто водянистым. Тесто должно быть мягким, но упругим.

⇒ Также, возможно, что некоторые сорта муки требуют специальных условий окружающей среды. Некоторые сорта муки впитывают меньшее количество воды по сравнению с остальными. В данном случае добавьте еще 50 г муки, чтобы сделать тесто гуще.

- **Пузырьки, сформированные под воздействием дрожжей, выходят из теста!** Тесто с низким содержанием клейковины подобно воде без мыла: невозможно делать пузыри.

⇒ Возможно, выбранная Вами мука, не содержит достаточного количества клейковины для замеса хорошего теста.

- **Дрожжи потеряли свою активность.**

⇒ При использовании теплой воды процесс ферментации дрожжей может закончиться раньше, чем необходимо для поднятия. Обычная вода из под крана является самой подходящей. Будьте особенно внимательны и следите, чтобы дрожжи не входили в контакт с водой до начала замеса теста. Выполнение данного предписания особо важно при использовании функции таймера.

⇒ Проверьте срок годности дрожжей на упаковке. Если срок близок к исходу, то лучше воспользоваться другими дрожжами.

⇒ Не используйте дрожжи, которые были открыты более, чем за день до начала использования. Каждый раз открывайте новую упаковку дрожжей.

- **Каравай не поднялся!** Большинство причин, по которым каравай не поднялся, описаны ранее. Но прежде, позвольте выделить следующее:

⇒ Караваи из серой муки поднимаются меньше по сравнению с хлебом из белой муки.

⇒ Вы забыли добавить дрожжи, не так ли? Это легко забыть.

⇒ Распространенной ошибкой при добавлении соли является использование столовой ложки вместо чайной. Дрожжи менее активны при добавлении большего количества соли.

⇒ Мука и дрожжи должны быть высокого качества.

⇒ Следите, чтобы тесто не было слишком сухим. При необходимости добавьте 1 столовую ложку воды. Если Вы считаете, что необходимо увеличить дозу дрожжей, то добавьте не более 1 чайной ложки.

- **Каравай слишком поднялся и налип на крышке!**

⇒ Обычно данное явление происходит при добавлении излишнего объема воды, дрожжей либо муки, а также если Вы забыли добавить соль. Соль предотвращает чрезмерное поднятие теста; без соли тесто может подойти чрезмерно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 230 В ~ 50 Гц

Потребляемая мощность: 800 Вт

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СЕРВИС

Перед выпуском наши изделия проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все принятые меры, при производстве или транспортировке возникла поломка, отошлите неисправное изделие продавцу, у которого оно было приобретено. Помимо установленных законом рекламационных претензий, у покупателя есть возможность предъявить требования в соответствии с нижеследующими гарантийными условиями: На приобретенный прибор действует гарантия в течение 2 лет, начиная со дня покупки. В течение этого периода мы обязуемся за свой счет осуществлять ремонт или замену изделий с любыми неисправностями, которые явно возникли вследствие дефекта материала или заводского брака. Данная гарантия не распространяется на дефекты, которые были вызваны неправильной эксплуатацией прибора, и на повреждения, возникшие вследствие вмешательства или ремонта со стороны третьих лиц, а также вследствие использования неоригинальных комплектующих частей.

ПРИЛОЖЕНИЕ: УКАЗАТЕЛИ ПРОЦЕССОВ ВЫПЕЧКИ

Программный номер режима	1		2	3	4
Название режима	СТАНДАРТНЫЙ		КОРОТКИЙ	ФРАНЦУЗСКИЙ	УСКОРЕННЫЙ
	1 кг / 1,000 g	1 кг 250 г / 1,250g			
	3:30	3:40	1:58	3:50	1:52
Предварительный подогрев	17 мин	20 мин	5 мин	22 мин	3 мин
Помешивание	3 мин		3 мин	3 мин	3 мин
Замес 1	2 мин		2 мин	2 мин	2 мин
Замес 2: нагрев до 25оС	13 мин сигнал; 2:57 (1 кг), 3:04 (1 кг 250 г)		20 мин сигнал; 1:33	21 мин сигнал; 3:12	5 мин
Открыть 1 Нагрев до 25оС	45 мин		-	45 мин	-
Открыть 2	19 мин		7 мин	26 мин	7 мин
Открыть 3	46 мин		26 мин	51 мин	27 мин
Выпечка	55 мин	62 мин	55 мин	65 мин	65 мин
Поддержка тепла	60 мин		60 мин	60 мин	-
Установка таймера	13 h		-	13 h	

5		6	7	8	9	10	
ВЫПЕЧКА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ		ВЫПЕЧКА ПИРОЖЕННЫХ	ЗАМЕС ТЕСТА	ВЫПЕЧКА	ПОВИДЛО	ВЫПЕЧКА ФАСОВАННЫХ СМЕСЕЙ	
1 кг / 1,000 g	1 кг 250 г / 1,250g	1 кг / 1,000 g				1 кг / 1,000 g	1 кг 250 г / 1,250 g
3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
37 мин	40 мин	-	22 мин	-	15 мин	11 мин	22 мин
3 мин		3,5 мин	3 мин	-	45 минутный нагрев	3 мин	
2 мин		20 мин Фрукт.сигнал 1:49	2 мин	-	Пауза: 20 мин	2 мин	
13 мин		-	16 мин Фрукт.сигнал 1:12	-	Окончание	13 мин Фрукт.сигнал 2:45	
45 мин		-	-	-		45 мин	
19 мин		-	45 мин	-		19 мин	
36 мин		-	22 мин	-		40 мин	
55 мин	62 мин	80 мин плюс 60 мин пауза	-	60 мин		56 мин	
60 мин		-	-	60 мин		60 мин	
13 h		-	13 h	13 h		13 h	

РЕЦЕПТЫ

Белый хлеб

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Манная крупа	150 г	200 г
Мука	350 г	500 г
Дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD) либо КОРОТКИЙ (KURZ) (для ускоренной выпечки)

Белый хлеб по-французски

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	375 мл	550 мл
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Хлебная мука	525 г	700 г
Манная крупа	75 г	100 г
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: ФРАНЦУЗСКИЙ (FRANZESISCH) либо КОРОТКИЙ (KURZ) (для ускоренной выпечки)

Хлеб с орехами и изюмом

Напоминание: Добавить изюм и орехи необходимо после звукового сигнала.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода либо молоко	275 мл	500 мл
Маргарин либо сливочное масло	30 г	40 г
Соль	1/4 чайной ложки	3/4 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука	500 г	650 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет
Изюм	50 г	50 г
Грецкий орех	40 г	60 г

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Хлеб с маком (булочки с маком)

Напоминание:
Перед последней ферментацией быстро откройте крышку, взбрызгните воду на тесто и посыпьте маком.
Слегка прижмите мак руками.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	375 мл	570 мл
Мука	500 г	670 г
Кукурузная крупа	75 г	130 г
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Очищенный мак	75 г	
Мускатный орех	1 щепотка	2 щепотки
Сливочное масло	15 г	20 г
Сыр Пармезан	1 столовая ложка	1.5 столовых ложки
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: КОРОТКИЙ (KURZ)

Хлеб из пахты

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Пахта	375 мл	550 мл
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Мука	500 г	760 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: ФРАНЦУЗСКИЙ (FRANZESISCH)

Хлеб из непросеянной муки

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	500 мл
Маргарин либо		
сливочное масло	25 г	35 г
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Мука	270 г	380 г
Непросеянная мука	270 г	380 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Крупнозернистый хлеб

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	300 мл	450 мл
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сухая закваска	25 г	40 г
Мука	500 г	670 г
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: ФРАНЦУЗСКИЙ (FRANZÖSISCH)
Напоминание: Сухая закваска улучшает последнюю стадию поднятия теста, его свежеть и вкус. Она мягче ржаной закваски.

Хлеб из закваски

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Сухая закваска	1/4 пакета	3/4 пакета
Вода	350 мл	450 мл
Хлебн. пряности	1/4 чайных ложки	1 чайная ложка
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Ржаная мука	250 г	340 г
Мука	250 г	340 г
Сухие дрожжи	1 пакет	1.5 пакета

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)
Сухая закваска является концентрированной и доступна в расфасовке по 15 г.

Грэхемский белый хлеб

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	550 мл
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сливочное масло		
либо маргарин	25 г	30 г
Мед	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Уксус	3/4 чайных ложки	1 чайная ложка
Мука непросеянная	500 г	700 г
Сухие дрожжи	1 пакет	1.5 пакета

Режим: РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (VOLLKORN)

Крупнозерновой серый хлеб

Напоминание: Пряности можно добавлять как целиком, так и перетертыми. Перед последней ферментацией быстро откройте крышку, взбрызгните воду на тесто и добавьте овсяную крупу либо пшено.
Слегка прижмите крупу руками.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	450 мл
Ржаная мука	170 г	220 г
Мука непросеянная	170 г	220 г
Мука	170 г	220 г
Патока	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Зерна красного перца	1/4 чайных ложки	1.5 чайных ложки
Кориандр	1/4 чайных ложки	1.5 чайных ложки
Мускатный орех	1 щепотка	2 щепотки
Сухая закваска	1/4 пакета	3/4 пакета
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Ржаной хлеб

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	450 мл
Сухая закваска	1/4 пакета	3/4 пакета
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Солод	10 г	15 г
Ржаная мука	300 г	400 г
Мука	200 г	260 г
Сухие дрожжи	1 пакет	1.5 пакета

Режим: РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (VOLLKORN)

Пирог с яблоками и орехами

Яйца	2
Молоко	40 мл
Растительное масло	4 столовых ложки
Сахар	1 стакан
Яблоки очищенные от кожуры и мелко порубленные	2 стакана
Поколотые орехи	1 стакан
Мука	380 г
Сода	1 чайная ложка
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Соль	1/4 чайных ложки
Мускатный орех	1/4 чайных ложки
Корица	1/4 чайных ложки

Режим: УСКОРЕННЫЙ (SCHNELL)

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

Хлеб из семи злаков

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	500 мл	700 мл
Маргарин либо сливочное масло	30 г	50 г
Соль	1.5 чайных ложки	2 чайных ложки
Сахар	1.5 чайных ложки	2 чайных ложки
Уксус	1.5 чайных ложки	2 чайных ложки
Непросеянная мука	550 г	750 г
Хлопья злаковые	200 г	300 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (VOLLKORN)

Хлеб из пшеницы спельта (немецкий)

Напоминание: Перед последней ферментацией быстро откройте крышку. Взбрызгните хлеб горячей водой, посыпьте пшеницу спельта либо овсяные хлопья, после слегка придавив рукой тмин.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Пахта	400 мл	500 мл
Пшеница спельта	230 г	280 г
Ржаная непросеянная мука	180 г	230 г
Пшеница спельта крупнозернового помола	180 г	180 г
Семена подсолнечника	75 г	100 г
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сухая закваска	1 пакет	
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Хлеб с семенами подсолнечника

Напоминание: Добавьте семена подсолнечника после первого звукового сигнала. Также можно использовать семена тыквы. Если семена предварительно прожарены, то вкус острее.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	375 мл	550 мл
Сливочное масло	30 г	40 г
Мука	525 г	700 г
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Семена подсолнечника	35 г	50 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Хлеб с инжиром и грецкими орехами

Напоминание: Если кожура молодых орехов мягкая, хлеб приобретает слегка горьковатый вкус. Такой хлеб очень вкусен с молодым вином.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	550 мл
Мука	260 г	320 г
Ржаная мука	400 г	450 г
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Дополнительно		
Сухой инжир	50 г	60 г
Мелкопорубленные орехи	50 г	60 г
Мед	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Хлеб по-французски с травами

Напоминание: Количество долек чеснока может быть увеличено в 4 раза при условии, что они мелко порублены и обжарены на сливочном масле до образования золотистого цвета. После того как чеснок остынет, его можно смешать с другими ингредиентами. В данном случае вкус хлеба получается лучше.
В качестве альтернативы обычной соли возможно использование травяную соль.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	350 мл	480 мл
Мука	525 г	700 г
Непросеянная мука	75 г	100 г
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Нашинкуйте петрушку, укроп и кресс	1.5 столовых ложки	2 столовых ложки
Дольки чеснока	2 головки	3 головки
Сливочное масло	15 г	20 г
Сухие дрожжи	1 пакет	1.5 пакета

Режим: КОРОТКИЙ (KURZ)

Кукурузный хлеб

Напоминание: Данное тесто замечательно подходит для выпечки булочек. Для выпечки булочек используйте УСКОРЕННЫЙ РЕЖИМ (SCHNELL) либо РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА.
Выпекать в духовке.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	300 мл	400 мл
Сливочное масло	25 г	30 г
Мука	540 г	700 г
Манная крупа	60 г	80 г
Порезанные кислые яблоки с кожурой	1	1
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)

Тыквенный хлеб

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Тыквенное пюре	300 мл	400 мл
Мука	500 г	650 г
Соль	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Сливочное масло	25 г	30 г
Семена тыквы	50 г	100 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: СТАНДАРТНЫЙ (STANDARD)
* Приготовить тыквенное пюре можно из сладкой и кислой маринованной тыквы. Добавляйте в одинаковых пропорциях.

Анчоусовый хлеб

Напоминание: Вместо яблок Вы можете использовать огурцы-корнишоны в том же количестве. Хлеб особенно вкусен, если сервируется с травяным маслом. Это настоящий сюрприз для Ваших гостей.

Масса	1 кг	1 кг 250 г
Вода	325 мл	440 мл
Непроеянная мука	500 г	700 г
Непроеянная мука	75 г	100 г
Мелкопорубленное филе анчоуса	8	11
Красное яблоко с кожурой (без сердцевины)		
Порезанное дольками	1	1.5
Оливковое масло	1.5 столовых ложки	2 столовых ложки
Сухие дрожжи	1 пакет	1.5 пакета

Режим: ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА ИЗ СМЕСЕЙ

Для данной выпечки рекомендовано использование режима ЭКСПРЕСС.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Для приготовления теста с помощью устройства можно использовать РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG).
Далее Вы можете выпекать замешаное тесто в духовке. Добавлять дополнительные ингредиенты следует во время второй стадии замеса после оповествления звукового сигнала. Стадии данного режима не отличаются друг от друга.
Следует иметь в виду пропорции приготовляемого теста.

Французские багеты

Масса	СРЕДНЯЯ	УВЕЛИЧЕННАЯ
Вода	375 мл	550 мл
Сухая закваска	25 г	50 г
Соль	1 чайная ложка	1/4 чайных ложки
Сахар	1 чайная ложка	1/4 чайных ложки
Мука	552 г	700 г
	75 г	100 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG)
Когда дрожжи готовы, разделите их на 2-4 части и сделайте формы продолговатых батончиков.
Дайте им отстояться в течение 30-40 минут. Сделайте несколько косых срезов на поверхности и выпекайте тесто в духовке.

Кофейные пироженные

Масса	Стандартная	Увеличенная
Молоко	170 мл	225 мл
Соль	1/4 чайных ложки 1/4 чайных ложки	
Яичный желток	1	1
Сливочное масло либо маргарин	10 г	20 г
Мука	350 г	450 г
Сахар	35 г	50 г
Сухие дрожжи	1/4 пакета	3/4 пакета

Режим: РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG)
Вытащите тесто из контейнера и замесите его.
Сделайте круглую форму или уголком и добавьте начинку (смотрите далее):

Талое сливочное масло	2 столовые ложки 3 столовые ложки	
Сахар	75 г	100 г
Порошок корицы	1 чайная ложка	1.5 чайных ложки
Рубленные орешки	60 г	90 г

Добавление начинки – полностью по Вашему усмотрению.

Размажьте сливочное масло по тесту.
Смешайте вместе сахар, корицу и орехи в отдельной таре и размажьте сверху на масло.
Дайте тесту настояться в течение 30 минут и приступайте к выпечке.

Прецелы (кренделя)

Масса	Стандартная	Увеличенная
Вода	200 мл	300 мл
Соль	1/4 чайных ложки	1/4 чайных ложки
Мука	360 г	540 г
Сахар	1/4 чайных ложки	3/4 чайных ложки
Сухие дрожжи	1/4 пакета	3/4 пакета

1 яйцо (слегка взбитое)
Соль поваренная крупная
Поместите все ингредиенты (за исключением яйца и крупной соли) в контейнер.

Режим: РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG)
После того как устройство издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится 0:00, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP). Заранее разогрейте духовку до 230°C. Разделите тесто на части и сделайте длинный рулет из каждой части. Придайте форму кренделя и уложите на смазанную бумагу для выпечки.
Смажьте слегка взбитым яйцом и посыпьте солью. Выпекайте изделия при температуре 200°C в предподготовленной духовке в течение 12-15 минут.

Горка

Ингредиенты	9 шт.	12 шт.
Яйца	1	2
Вода либо молоко	225 мл	300 мл
Сливочное масло либо маргарин	55 г	75 г
Соль	1/4 чайных ложки	3/4 чайных ложки
Сахар	40 г	50 г
Мука	400 г	540 г
Сухие дрожжи	3/4 пакета	1 пакет

Режим: РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG)
Выньте тесто из контейнера, замесите его и разделите на части.
Из каждой части сделайте большой и маленький шарики.
Уложите большие шарики на смазанный противень.
Уложите маленькие шарики поверх больших.
Дайте тесту подойти, пока объем не увеличится дважды.
Смешайте яйцо с небольшим количеством сахара, обмажьте изделия и выпекайте в духовке.

Дрожжевые рулеты

Рулеты	9 шт.	12 шт.
Молоко	100 мл	200 мл
Соль	3/4 чайных ложки	1 чайная ложка
Вода	30 мл	45 мл
Сливочное масло	30 г	45 г
Целое яйцо	1	1+1 желток
Мука	350 г	450 г
Сахар	1.5 столовых ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1/4 пакета	3/4 пакета

Режим: РЕЖИМ ЗАМЕСА ТЕСТА (TEIG)
Создайте из теста любую форму по своему усмотрению:

Начинка

Талое сливочное масло

маргарин	50 г	100 г
Сахар	50 г	100 г
Корица	1/4 чайных ложки	3/4 чайных ложки

Глазирование по своему усмотрению

Выньте тесто из контейнера и замесите его основательно.
Раскатайте тесто, придав ему форму прямоугольника и смажьте поверхность сливочным маслом.

Смешайте сахар с корицей и посыпьте на масло.
Сверните тесто в рулет, начиная с удобного края.
Хорошо скрепите края.
Порежьте рулет на небольшие дольки и уложите их на противне таким образом, чтобы они не касались друг друга краями
Дайте им постоять 40 минут.
Выпекайте изделия при температуре 190°C в предподготовленной духовке в течение 20-25 минут.
Проглазировать слазу после окончания выпечки.

ПОВИДЛО

При помощи данной печи очень легко и удобно приготавливать различные виды повидла. Подготовьте чистые спелые фукты. Очистите кожуру яблок, груш, персиков и других фруктов с жесткой кожурой.
Всегда руководствуйтесь предписаниям рецептов и используйте точно указанное количество (массу) фруктов. В противном случае повидло начнет кипеть слишком рано либо останется приготовленным не до конца. Взвесьте фрукты и порежьте на мелкие дольки (максимально до 1 см).
Добавьте желатиновый сахар в пропорции 2:1.
Не добавляйте обычный сахар либо желатиновый сахар в пропорции 1:1, так как в таком случае повидло не загустеет. Перемешайте фрукты с сахаром и включите программу.
Программа (режим приготовления повидла) готовит повидло автоматически.
Через 1 час 20 минут устройство издает звуковой сигнал, оповествляющий об окончании процесса. После этого Вы можете разложить повидло по стеклянным бвнкам.
Используйте только плотные герметические крышки.

Клубничный джем

Свежая чистая клубника

Покрошите ягоду на мелкие части либо сделайте пюре	900 г
2:1 желатиновый сахар	500 г
Сок лимона	1 столовая ложка

Смешайте все ингредиенты в пластиковой таре.
Выберите и установите программу РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВИДЛА (MARMALADE).
Удалите остатки сахара, прилипшего к краям тары.
По окончании звукового сигнала выньте контейнер из камеры печи, используя термоперчатки.
Наполните стеклянные банки повидлом и плотно закройте герметическими крышками.

Ягодное повидло

Замороженные ягоды	950 г
2:1 желатиновый сахар	500 г
Сок лимона	

Смешайте все ингредиенты в пластиковой таре.
Выберите и установите программу РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВИДЛА (MARMALADE).
Удалите остатки сахара, прилипшего к краям тары.
По окончании звукового сигнала выньте контейнер из камеры печи, используя термоперчатки.
Наполните стеклянные банки повидлом и плотно закройте герметическими крышками.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ПОВИДЛО

Очищенные и мелко нарезанные части апельсина	900 г
Очищенные и мелко нарезанные части лимона	100 г
2:1 желатин сахар	500 г

Очистите апельсины и лимоны от кожуры.
Добавьте сахар и смешайте все ингредиенты в пластиковой таре.
Выберите и установите программу РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВИДЛА (MARMALADE).
Удалите остатки сахара, прилипшего к краям тары.
По окончании звукового сигнала выньте контейнер из камеры печи, используя термоперчатки.
Разложите повидло по стеклянным емкостям и плотно закройте крышками.